USER MANUAL: Wine Cellars EN

MODE D'EMPLOI: Cave à Vins FR





Page 2 **1 Important instructions for safety and the environment**
1.1 For your safety
1.2 Respect for the environment

3 **2 Installation**
2.1 Installation
2.2 Connection to the electrical mains

4 **3 Before starting**
3.1 Getting to know the appliance
3.2 Main features
3.3 Main components
3.4 Electronic Control
3.5 Main control panel

8 **4 Turning the appliance on and off**
4.1 Turning on and off
4.2 How to adjust the temperature to suit various needs
4.3 Information and malfunction signals on the display

10 **5 Settings and Special Functions**
5.1 Customization and Language Settings
5.2 Special functions activated through the Fhiaba Access Menu
5.3 Basic settings of the Fhiaba Access Menu

15 **6 Internal Layout**
6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

16 **7 Lighting**
7.1 Lighting

17 **8 Use of the TriMode compartment**
8.1 Use of the TriMode compartment
8.2 TriMode compartment

18 **9 Conservation of wines**
9.1 General directions
9.2 Wine conservation temperature
9.3 Time of conservation
9.4 Consumption temperature
9.5 Position of bottles

21 **10 Food Conservation**
10.1 Recommendations for conserving fresh food
10.2 Recommendations for conserving frozen food

22 **11 Recommended times for food conservation**

23 **12 Care and Cleaning**
12.1 Care and Cleaning
12.2 Condenser cleaning
12.3 Internal cleaning

24 **13 Troubleshooting guide**
13.1 Troubleshooting guide
13.2 Malfunction indications appearing on the display

26 **14 Prior to calling Service**
14.1 Prior to calling Service

27 **15 Fhiaba Access Menu Map**
15.1 Functions
15.2 Settings

English

Français

1 Important instructions for safety and the environment

1.1 For your safety

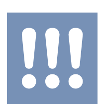




Notes
Suggestions for proper use of the appliance



Important
Instruction to prevent damage to the appliance



Warning
Instructions for preventing personal injury

- If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.

- This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is destined for domestic use.

- The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.

- The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.
This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.

- When the freezer is functioning do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.

- Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.

- When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.

- Do not position containers of flammable liquids near the appliance.

- Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to disconnect the omnipolar switch that controls the socket that the appliance is connected to.

- The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.

- Any repairs must be performed by a qualified Fhiaba Service technician.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

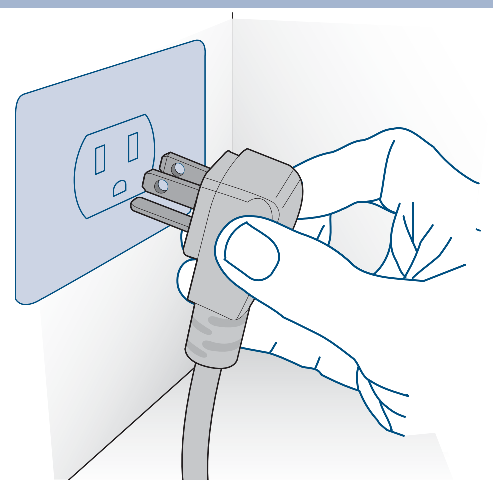
Respect for the environment 1.2

- Make sure you dispose properly of all packing materials.
- The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal authorities for information on the disposal of recyclable waste.
- For disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- Neither the refrigeration circuit nor the insulation contain substances that are hazardous to the ozone layer

Installation 2.1

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all of the instructions in the specific installation guide provided with the appliance.

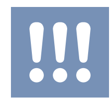
Connection to the electrical mains 2.2



The appliance operates at 115 V AC, 60 Hz and is equipped with a power supply cord with a 3-prong grounded plug, which must be connected to a corresponding 3-prong (15 Amp) grounding-type wall receptacle.



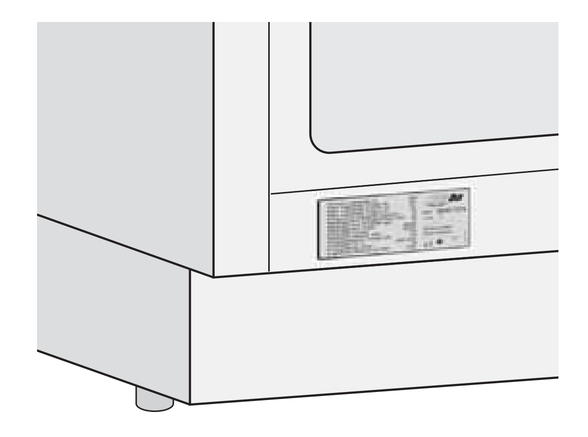
Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.



If energy is supplied through an alternative energy power source (solar, geothermal, etc..) or if home automation systems are installed, it is necessary to install the Alternative Energy Kit to integrate the unit into the power grid.

3 Before starting

3.1 Know your appliance



Congratulations for having purchased your new Fhiaba: from now on you can use our innovative conservation system, which will allow you to keep all of your food in the best way possible.

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please check our website

www.fhiaba.com

or write us an e-mail at

fhiaba@adcoservice.com

Before calling, write down the model type and serial number which are available on the warranty certificate and on the rating plate located on the bottom left-hand corner of the appliance, behind the bottom drawer and any messages which may have appeared on the display.

1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)

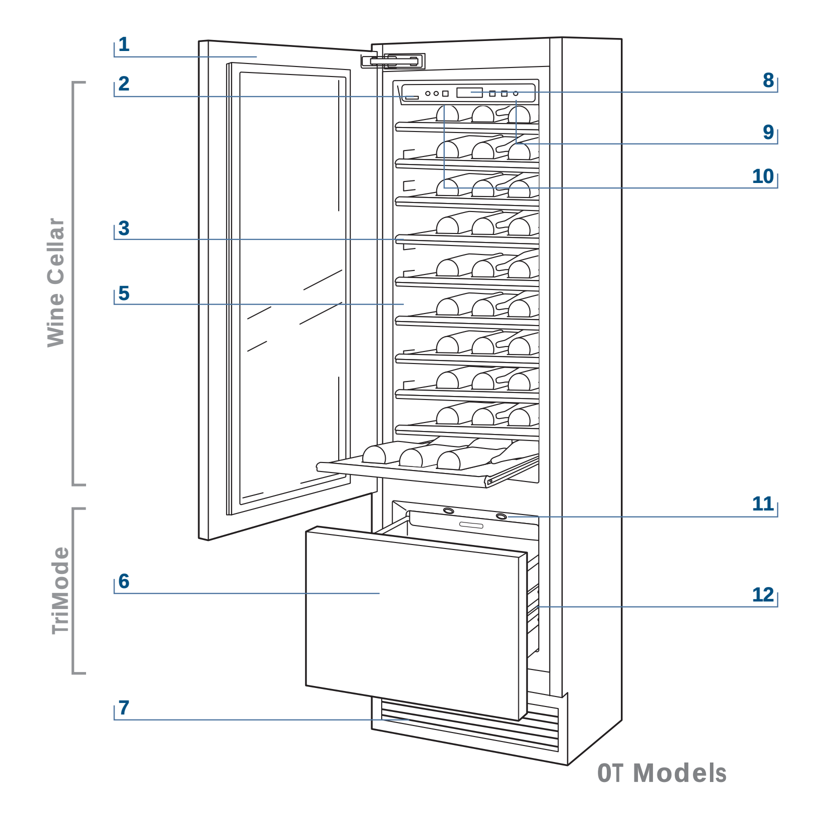
3.2 Main features

- Exclusive design by Giugiaro
- The Fhiaba triple refrigeration system and the separation of internal compartments ensure perfect conditions for conservation of various types of wines
- The electronic control guarantees constant temperature and humidity levels set by the user
- The double compressor allows separate management of the set temperature and humidity for the Wine Cellar, Cantina (Riserva) and TriMode compartments
- The TriMode compartment may operate in three different modes: as a freezer, as a refrigerator or as a cooler compartment
- Free-standing or built-in installation
- An interactive menu (Fhiaba Access Menu) permits personalized management of appliance functions and the display of messages on operation
- Optimization of consumption during vacation periods
- Surfaces in stainless steel both inside and outside, with fine aluminium trim
- Patented hinge system that permits automatic door closing
- TriMode drawers with Soft self-closing system
- Localized lighting system with LEDs
- Anti-tipping system with brackets for wall mounting.

Main components 3.3

Cantina (Riserva)
Wine Cellar
TriMode
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

1T Models



0T Models

One drawer Wine Cellar

1 Structure in stainless steel with aluminium trim

2 Cantina (Riserva) and TriMode control panels with Menu

3 Sliding bottle shelves, mounted on wheels for easy extraction

4 Cantina (Riserva) area control panel

5 Wine Cellar

6 Frezer compartment that can be transformed into a refrigerator or Crisper-Fresco compartment (TriMode function)

7 Double refrigeration system

8 Temperature display

9 Acoustic signals

10 Vacation function (in Menu Menu)

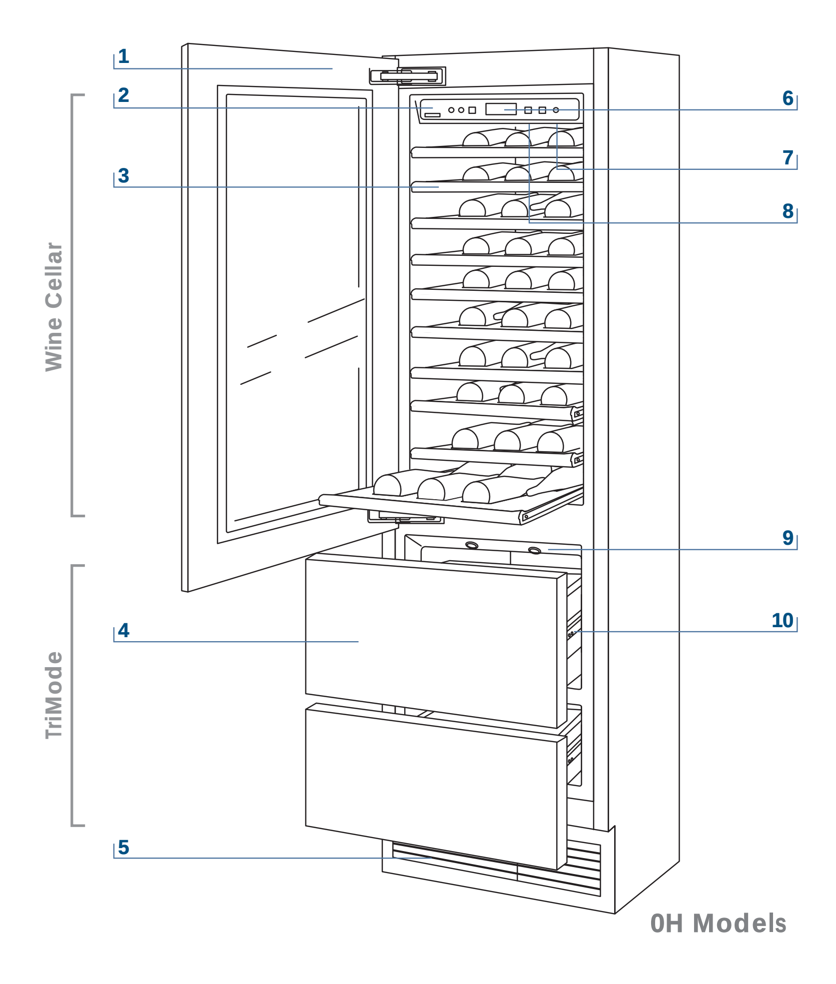
11 Innovative lighting

12 Automatic door and drawer closure

English

Français

3.3 Main components



Two drawer Wine Cellar

1 Structure in stainless steel with aluminium trim

2 Cantina (Riserva) and TriMode control panels with Menu

3 Sliding bottle shelves, mounted on wheels for easy extraction

4 TriMode drawers, may be used as freezer, refrigerator or cooler

5 Double refrigeration system

6 Temperature display

7 Acoustic signals

8 Vacation function (in Menu Menu)

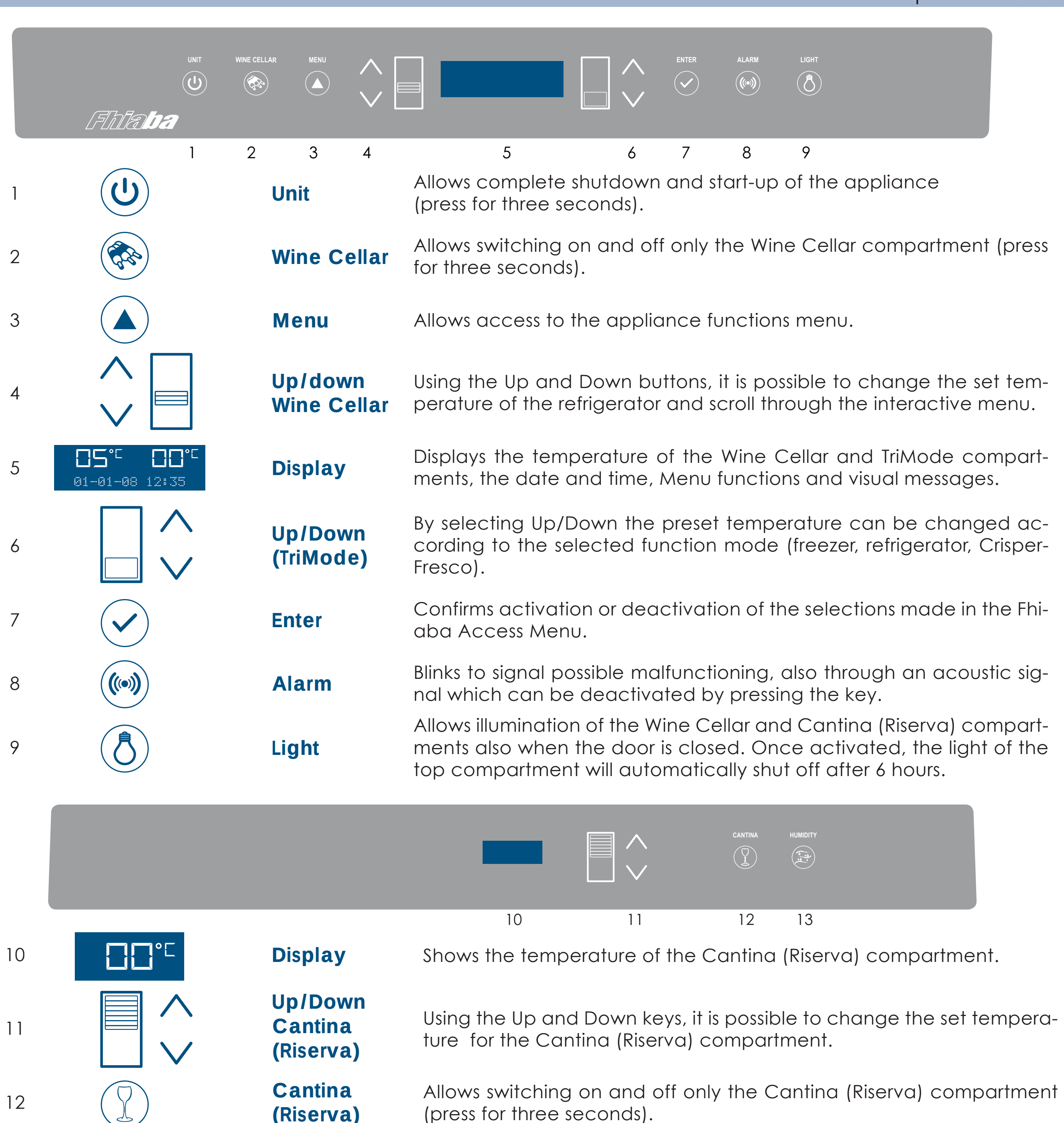
9 Innovative lighting

10 Automatic door and drawer closure

Electronic Control 3.4

The innovative electronic control system designed by Fhiaba maintains constant temperature on the three compartments and visualizes it on the control panel display.
It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages should occur any malfunction in the appliance.

Main control panel 3.5



1	**Unit**	Allows complete shutdown and start-up of the appliance (press for three seconds).
2	**Wine Cellar**	Allows switching on and off only the Wine Cellar compartment (press for three seconds).
3	**Menu**	Allows access to the appliance functions menu.
4	**Up/down Wine Cellar**	Using the Up and Down buttons, it is possible to change the set temperature of the refrigerator and scroll through the interactive menu.
5	**Display**	Displays the temperature of the Wine Cellar and TriMode compartments, the date and time, Menu functions and visual messages.
6	**Up/Down (TriMode)**	By selecting Up/Down the preset temperature can be changed according to the selected function mode (freezer, refrigerator, Crisper-Fresco).
7	**Enter**	Confirms activation or deactivation of the selections made in the Fhiaba Access Menu.
8	**Alarm**	Blinks to signal possible malfunctioning, also through an acoustic signal which can be deactivated by pressing the key.
9	**Light**	Allows illumination of the Wine Cellar and Cantina (Riserva) compartments also when the door is closed. Once activated, the light of the top compartment will automatically shut off after 6 hours.
10	**Display**	Shows the temperature of the Cantina (Riserva) compartment.
11	**Up/Down Cantina (Riserva)**	Using the Up and Down keys, it is possible to change the set temperature for the Cantina (Riserva) compartment.
12	**Cantina (Riserva)**	Allows switching on and off only the Cantina (Riserva) compartment (press for three seconds).
13	**Humidity**	Allows adjustment of humidity in the Cantina (Riserva) and Wine Cellar compartments to three levels: High (HI), Medium (A) and Low (LO).

English

Français

4 Turning the appliance on and off

4.1 Turning on and off

First start-up

When the appliance is connected to the electrical power supply but has not yet been turned on, the display shows the message

Stand by

This is a safety message to warn that power is supplied to the appliance, while all of the keys on the panel are off.
To swutch on all the appliance compartments, press the Unit button ⏻ or three seconds.

Turning off the Wine Cellar compartment

Once you have turned on all of the compartments of the appliance, you can turn off only the wine cellar compartment by pressing the relevant key for three seconds.

The TriMode compartment is always on and cannot be turned off except by completely turning off the appliance.

Turning the Wine Cellar compartment on again

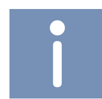
Press again for three seconds the relevant key.

Complete shutdown

To shut down the unit completely for cleaning or maintenance, press the Unit key ⏻ for three seconds.
Also take the plug out of the socket and turn off the omnipolar switch that powers it.

Lengthy shutdown periods

After you have completely shut down the appliance and unplugged it, empty it of all its contents clean it and dry it.
Leave the doors and the drawers ajar to prevent the formation of unpleasant odours.



To prevent accidental modification of settings, the keypad locks automatically after a certain period of time and the display shows the message "keypad locked". To re-activate it, simultaneously press the keys Menu and Up/Down (Down) for three seconds.

At the first start-up, if the message Standby does not appear, it means that the appliance has already started the cooling process. If this is the case, deactivate any possible acoustic signals by pressing the Alarm key , close the door and wait until the set temperature is reached.

During the first start-up, you will not be able to use the Menu Menu to modify factory settings until the default temperature has been reached. It is however possible to set the time and date immediately; these parameters are required to activate some of the special functions.

If only the Cantina (Riserva) or Cantina (Riserva) compartment is turned off, the corresponding fan will continue to run independently to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

How to adjust the temperature for suit various needs 4.2

To adjust the temperature in the various compartments, use the up/down key ⌃⌄ for that compartment (see chapter 3.5).
If the "keypad locked" message appear, simultaneously press the keys Menu ⓐ and Up/Down (Down) ⌃⌄ for 3 seconds.

Wines compartment

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted so as to ensure high performance and low consumption. The ideal temperature for wine conservation does however depend on the types of wine you want to conserve, the method of conservation (Wine Cellar for conservation and consumption, or Cantina (Riserva) for the conservation and aging of prized bottles).
It also varies according to personal taste.
Please refer to the guide on wine conservation included further ahead in this manual.

As needed, you can reset the temperatures as follows:

- Cantina (Riserva) Compartment:
from +4° C to +18° C (from 50° F to 64,4° F).
The default temperature is +12° C (53.6° F).

- Wine Cellar compartment:
from +4° C to +18° C (from 39.2° F to 64,4° F).
The default temperature is +10° C (50° F).



If the "keypad locked" message appear, simultaneously press the keys Menu ⓐ and Up/Down (Down) ⌃⌄ for 3 seconds.



The displayed temperature may vary slightly with respect to the set temperature if the doors are continuously opened or insertion of room temperature food or large quantities of food.

It takes 6 to 12 hours to reach the selected temperature.

TriMode compartment

The TriMode compartment is default set to freezer mode but it can also be set to run as a refrigerator or cooler compartment.
Instructions for conversion are provided in the paragraph on special functions and settings.

As needed, you can reset the temperatures as follows:

- Freezer compartment: from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F).
The default temperature, which is recommended, is -18° (0° F)

- Refrigerator compartment: from +2° C to +8° C (from 35.6° F to 46.4° F).
The default temperature, which is recommended, is +5° C (41° F).

- Cooler compartment: from -2° C to +2° C (from 28.4° F to 35.6° F),
The default temperature, which is recommended, is 0° C (32° F).

English

Français

Information and malfunction signals on the display 4.4

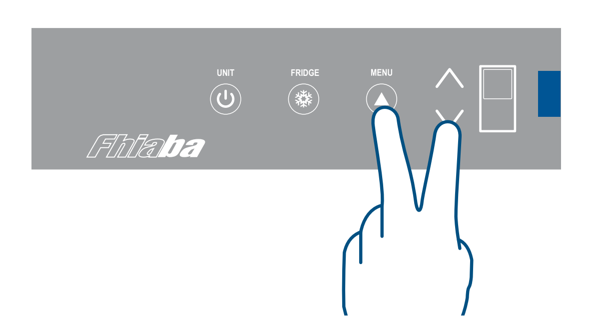
An integrated control system provides information through luminous signals or text messages shown on the display.
The information signal is always displayed with a steady text message, while a malfunction signal is shown with blinking text.
The acoustic signal that accompanies some malfunction signals can be deactivated by pressing the Alarm key on the main control panel.
The list of malfunction signals is located in the back of this manual.

5 Settings and Special Functions

5.1 Customization and Language Settings



To prevent accidental modification of settings, the keypad locks automatically after a certain period of time and the display shows the message "keypad locked".
To re-activate it, simultaneously press the keys Menu ⓐ and Up/Down (Down) ∨ for at least three seconds.



It is possible to customized the functions of your Fhiaba to adapt it to diverse usage needs, resetting the main parameters (Settings) or activating special functions (Functions).
Functions are visualized on the main display by pressing the Menu button ⓐ.

The Up/Down buttons ⌃⌄ permit scrolling the available functions, which can be selected by pressing the Enter button ✓. The display visualizes the current functioning status.
Using the Up/Down buttons ⌃⌄, it is also possible to scroll through the selected function, activating or deactivating by pressing the Enter button ✓.

Once the function is confirmed, the display will automatically visualize the main menu to select other functions.
At any time it is possible to return to the previous selection through the Menu button ⓐ.

The language of the messages appearing on the display can be changed by operating as follows:
Enter the Menu by pressing the Menu button ⓐ select Settings via the Up/Down buttons ⌃⌄ and confirm via Enter ✓.
Then select the Language function and the desired language.

5.2 Special functions activated through the Menu

To use special functions, select the Menu key ⓐ and use the Up/Down key ⌃⌄ to access the menu, confirming the selection Functions.

Dual Zone

This function can be activated only on models featuring a wine cellar without internal separator. It allows to differentiate the temperature in the upper part of the cellar (warmer and therefore better suited to keep red wines) from the temperature in the lower part (colder and therefore better suited to keep white wines).

How to activate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Dual Zone → ✓ → ⌃⌄ Dual Zone On → ✓

How to deactivate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Dual Zone → ✓ → ⌃⌄ Dual Zone OFF → ✓

Shopping TriMode

This function must be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise. This function is automatically deactivated when the programmed time period expires.
It is possible o program timed activation of the function.
After a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

How to activate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode → ✓ → ⌃⌄
ShoppingTriMode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode On → ✓

How to deactivate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Shopping Fridge → ✓ → ⌃⌄
ShoppingTriMode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode Off → ✓

How to program timed activation

Functions → ✓ → ⌃⌄ Shopping TriMode → ✓ → ⌃⌄
Shopping Time → ✓ → ⌃⌄ Set Hours: 1 → ✓

Vacation TriMode

This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the Tri-Mode compartment temperature to - 18°C (46.4°F).
It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon re-entry after a period of absence.
This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.

How to activate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode → ✓ → ⌃⌄
Vacation ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode On → ✓

How to deactivate upon re-entry

Functions → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode → ✓ → ⌃⌄
Vacation ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode Off → ✓

How to program the duration

Functions → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode → ✓ → ⌃⌄
Vacation Time → ✓ → ⌃⌄ Set Days: 1 → ✓

It is possible to program a period from 1 to 90 days.

Bottle Cooler

This function can be activated when it is necessary to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment.
It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes. A sound signal will indicated when the optimal temperature has been reached.
After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarm button (🔔).

How to activate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Bottle Cooler → ✓ → ⌃⌄
Bottle Cooler ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Bottle Cooler On → ✓

How to deactivate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Bottle Cooler → ✓ → ⌃⌄
Bottle Cooler ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Bottle Cooler OFF → ✓

How to program the duration

Functions → ✓ → ⌃⌄ Bottle Cooler
Set Cooling Time → ✓ Set time : 20 min → ⌃⌄ → ✓

Sabbath Mode *(Optional)*

The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the ice maker are deactivated).

How to activate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Sabbath Mode → ✓ → ⌃⌄
Sabbath Mode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Sabbath Mode On → ✓

How to deactivate

Functions → ✓ → ⌃⌄ Sabbath Mode → ✓ → ⌃⌄
Sabbath Mode ON/OFF → ✓ → ⌃⌄ Sabbath Mode Off → ✓

English

Français

5.3 Basic settings of the Menu

Select the Menu button ▲ and used the Up/Down button ^∨ to select Settings.

TriMode Options

The freezer compartment can, if required, be converted to the refrigeration o Crisper-Fresco operating mode.

How to set the Fridge function

Settings → ✓ → ^∨ TriMode Options → ✓ → ^∨
Fridge → ✓ Enter to confirm → ✓

How to set the Crisper-Fresco function

Settings → ✓ → ^∨ TriMode Options → ✓ → ^∨
Fresco → ✓ Enter to confirm → ✓

How to revert to the Freezer function

Settings → ✓ → ^∨ TriMode Options → ✓ → ^∨
Freezer → ✓ Enter to confirm → ✓

Default Setting

This offers the possibility to reset default factory settings and cancels any previous changes.

How to reset default settings

Settings → ✓ → ^∨ Default Setting → ✓
Enter to confirm → ✓



ATTENTION: If the default settings are restored, it is necessary to reactivate the choice of operation of the TriMode compartment in case it was previously set as Fridge or Fresco.

Date

Set Date

The display will visualize the date in the format dd:mm:yy (day:month:year), the day will blink. Use the Up/Down buttons ^∨ to modify the setting, confirm with Enter ✓ to go on to the next setting; once the year is confirmed the date will be set.

How to set the date

Settings → ✓ → ^∨ Date → ✓ → ^∨ Set Date
→ ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

Show Date

Using this function it is possible to deactivate/activate the date visualization on the display.

How to activate the date

Settings → ✓ → ^∨ Date → ✓ → ^∨ Show Date
→ ✓ → ^∨ DATE: 01-01-2009 On → ✓

How to deactivate the date

Settings → ✓ → ^∨ Date → ✓ → ^∨ Show Date
→ ✓ → ^∨ DATE: 01-01-2009 Off → ✓

English

Français

Time

Set Time The display visualizes the hours and minutes in the format hh:mm and with hh: blinking. Use the Up/Down buttons ^v to modify the setting and then confirm by pressing Enter ✓ to go on to the next setting. Once the minutes are confirmed, the time will be set.

How to set the time Settings → ✓ → ^v Time → ✓ → ^v Set Time → ✓ TIME: 01:01 → ✓

Set 12/24 This function selects the display at 12 or 24 h.

How to set the display to 12 h Settings → ✓ → ^v Time → ✓ → ^v Set View → ✓ → ^v Set:12 → ✓ → ^v

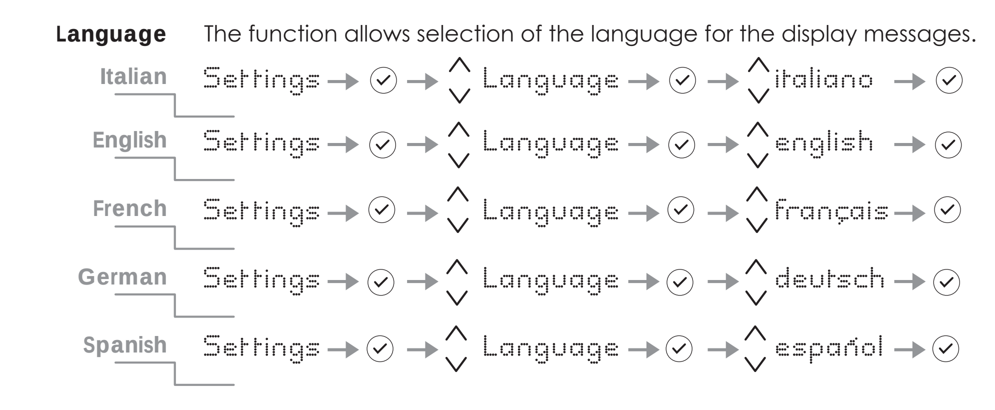
How to set the display to 24 h Settings → ✓ → ^v Time → ✓ → ^v Set View → ✓ → ^v Set:24 → ✓ → ^v

Show Time Through this function it is possible to activate/deactivate the constant visualization of the time.

How to activate the permanent time Settings → ✓ → ^v Time → ✓ → ^v Show Time → ✓ → ^v TIME: 01:01 On → ✓

How to deactivate Settings → ✓ → ^v Time → ✓ → ^v Show Time → ✓ → ^v TIME: 01:01 Off → ✓

Language The function allows selection of the language for the display messages.



Set °C/°F This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.

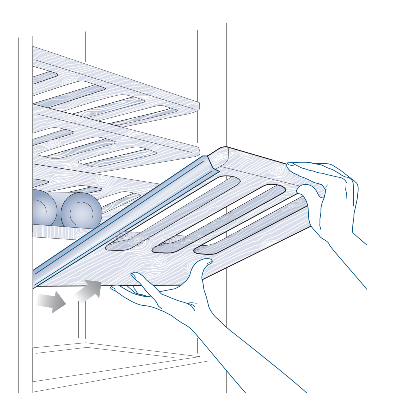
How to set the temperature in Centigrade Settings → ✓ → ^ v Set 'C/'F → ✓ → ^ v Set 'C → ✓

How to set the temperature in Fahrenheit Settings → ✓ → ^ v Set 'C/'F → ✓ → ^ v Set 'F → ✓

Internal Layout (positioning, adjustment, removal) 6.1

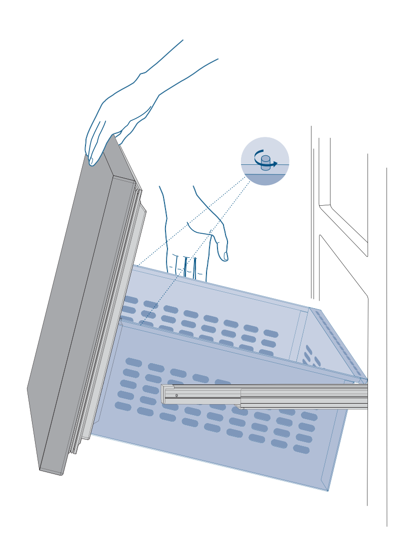
Wine shelf

The shelves can be easily removed for cleaning.
Remove the bottles, completely extract the shelf, tilt it upward until the wheels are free of their seat and extract it.



TriMode drawer

Fixed to the slide guides with two locking nuts

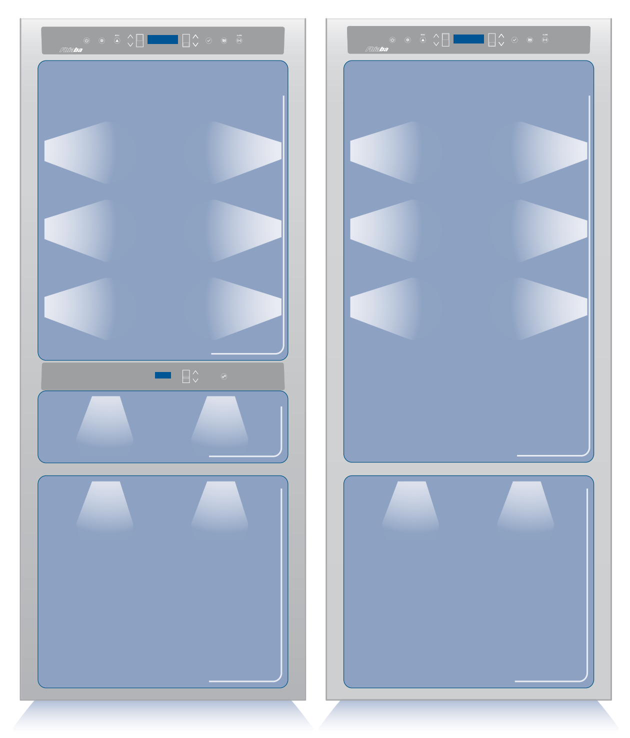


- to remove the drawer, unscrew the locking nuts and remove the drawer.

- to remove the inner TriMode drawer unscrew the locking nuts.

7 Lighting

7.1 Lighting



To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the refrigerator compartment from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of the refrigerator compartment, of the Crisper-Fresco drawers and the freezer drawer.

In case of malfunction and/or failure of the lighting system, you should contact an authorized Fhiaba Service Agent.



Once activated, the light of the top compartment will automatically shut off after 6 hours.

Use of the TriMode compartment 8.1

The TriMode compartment, used in conjunction with the Cantina (Riserva) and Wine Cellar compartment, allows great flexibility in the use of the appliance.

Some possible uses:

Freezer mode

- Liquors, such as vodka, gin, tequila, schnapps, limoncello and the glasses to serve them
- Rapid cooling of beverages, by activating the bottle cooler function
- Storage of large amounts of ice.

Refrigerator mode

- As expansion of the Cantina (Riserva) or of the Wine Cellar
- For refrigeration of beer and soft drinks
- For storage of cold dishes and snacks.

Cooler mode

- For conservation of ham, salmon
- gourmet preparations.

It comes without saying that, the compartment can be used in a traditional manner. Suggestions and instructions are provided to offer you best conservation of your food over time in complete safety.

TriMode compartment 8.2

To fully use the capacity of the TriMode compartment:

- remove the drawer
- remove the top drawer
- install the supports delivered with the units (on request)

English

Français

9 Conservation of wines

9.1 General directions

As is known, wine can be stored for long periods of time if this is done under the following conditions:

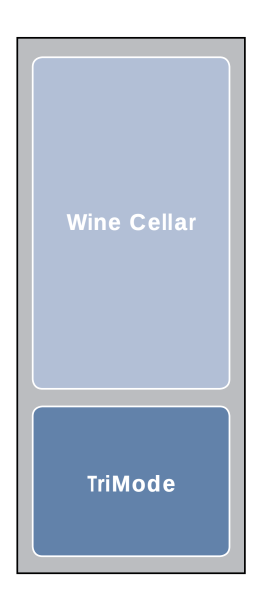
- Suitable temperature without appreciable variations over time
- Controlled level of humidity
- Protection from light
- Absence of noise and vibrations
- Absence of odours
- Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in the Fhiaba Wine Cellar.

9.2 Conservation temperature



Models with Wine Cellar and Cantina (Riserva)



Models with Wine Cellar

The space offered by the Cantina (Riserva) and Wine Cellar compartments, which can be expanded as necessary by using the TriMode compartment as a wine cellar, allows conservation of your best wines at three different temperatures.

The three compartments are initially set to the following temperatures:

- **Cantina (Riserva) compartment**
+12° C (53.6° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)

- **Wine Cellar compartment**
+10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)

- **TriMode drawer**
-18° (0° F) - adjustable from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F) (freezer mode)

To transform the TriMode compartment into a wine cellar space, you must access the Menu menu, set it as a refrigerator compartment, and adjust it to a temperature between +4° C and +8° C (from 39.2° F to 46.4° F).

All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 4° C - 39.2° F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the Cantina (Riserva) compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles.

Time of conservation 9.3

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type.
The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance. However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	from 12° to 14° C	6 months
Sweet sparkling wines	from 8° to 10° C	1 year
Rosé	from 10° to 14° C	1 year
Semi-sparkling wines	from 10° to 12° C	1 - 2 years
Normal white wines	from 10° to 14° C	1 - 2 years
Light red wines	from 12° to 14° C	2 years
Dry sparkling wines	from 8° to 10° C	2 years
Classic sparkling wines	from 8° to 10° C	3 - 4 years
Barrique and Vigorous white wines	from 8° to 12° C	3 - 5 years
Normal red wines	from 14° to 16° C	3 - 5 years
Barrique and Vigorous red wines	from 14° to 18° C	7 - 10 years
Straw wines or Liquorous wines	from 16° to 18° C	10 - 15 years

Consumption temperature 9.4

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12° C (50 and 53,6°F) and red wines between 12 and 14° C (53,6 and 57,2°F).
Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic that red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.
It is preferable to serve these wines between 10° C and 14° C (50°F and 57,2°F). Young, fresh and aromatic wines can also be served at 10° C (50°F), while less aromatic ones are served at 12° C (53,6°F).
Temperatures between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.
Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 10° C and 12° C (50°F and 53,6°F), if young and fresh, and between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.
Younger wines with less tannin are normally served between 14° C and 16° C (57,2 and 60,8°F), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18° C (64,4°F). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodies and tannic, may be served at 18°C (64,4°F) or even 20° C (68°F).
Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

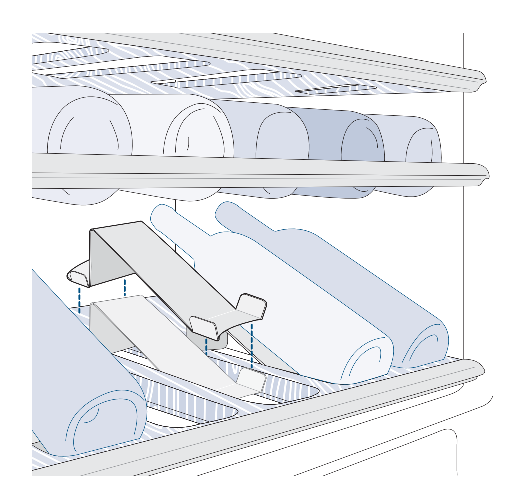
Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines in available.
As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8° C (46,4°F), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14° C (57,2°F).
Dry sparkling wines are usually served between 8° C and 10° C (46,4 and 50°F).
"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12° C (53,6°F) for sparkling wines that have been aged for some time.
It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16° C and 18° C (60,8 and 64,4°F), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10° C (50°F).

9.5 Position of bottles



The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the Fiaba Wine Cellar. A special accessory, available on request, will let you place them in an inclined position, in order to display the labels of your most prized items.

Also Magnum bouteilles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.

If the TriMode compartment is also used as a wine cellar, the bottles may be kept in a horizontal position, as long as they do not move or touch one another. A special accessory for this purpose may be provided on request.

Recommendations for conserving fresh food 10.1



Vegetables

Wash vegetables in cold water and dry well. Place vegetables in vacuum packed containers, plastic containers or vegetable bags in a Crisper-Fresco Drawer.



Fruit

Wash and dry fresh fruit. Pack very aromatic fruit in plastic bags. Fruit should be placed in the high humidity Crisper-Fresco compartment.



Packaged meat

Place in the refrigerator in its original packaging. After opening, wrap the remaining food in plastic bags or aluminum foil.



Fresh meat, fish and poultry

Remove the original packaging, then put in plastic bags or containers and immediately place in the refrigerator.



Eggs

Place the eggs in their package or container into the refrigerator without washing them. Check the "best used within" date and at any rate use the eggs within two weeks of purchasing.



Milk, cream and fresh cheeses

These should be kept in their original closed packaging. Place these on refrigerator shelves and consume these within five days of purchase.



Cheeses

Place these in the Crisper-Fresco drawer in their original packaging. Once opened, close these hermetically in plastic bags or aluminum foil.

Leftovers

Let these cool off and cover hermetically with aluminum foil or place in sealed containers to prevent drying or the spread of odors.

Recommendations for conserving frozen food 10.2



Frozen food

Place food in plastic bags for the freezer. These bags must be hermetically sealed against air and humidity. Do not refreeze defrosted meat.



Ice cream

The firmness of ice cream depends on the quantity of cream that it contains. In general, high-quality ice cream has large amounts of cream, therefore a very low temperature in the freezer will be necessary to maintain its firmness.
Therefore, ice cream without much firmness is not necessarily an indication of a temperature problem as raised above normal levels.



After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, a sound signal indicates that the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will visualize for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.
After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button (•) will continue to blink.
Press the Alarm button (•) to visualize again the highest recorded temperatures.

English

Français

11 Recommended times for food conservation

Fresh foods	Conservation area	Time
Raw meats		
Large cuts	Crisper-Fresco Compartment	4 days
Beef steaks, poultry and wild game	Crisper-Fresco Compartment	3 days
Ground meat	Crisper-Fresco Compartment	1-2 days
Carpaccio	Crisper-Fresco Compartment	Immediately
Cooked meat		
Boiled meat and roasted meat	Refrigerator Compartment	2 days
Meat sauce	Refrigerator Compartment	6 days
Fish		
Raw and cooked fish	Crisper-Fresco Compartment	2 days
Other		
Soups and broths	Refrigerator Compartment	2 days
Pasta	Refrigerator Compartment	2 days
Opened cold cuts	Crisper-Fresco Compartment	3 days
Fresh cheeses	Crisper-Fresco Compartment	2-3 days
Well sealed aged cheeses	Refrigerator Compartment	Several months
Eggs (fresh and unwashed)	Refrigerator Compartment	2 weeks
Opened cans	Refrigerator Compartment	2-3 days
Raw vegetables (in perforated bags)	Crisper-Fresco Compartment	1 week

Frozen foods	Conservation area		Time
Beef, veal, lamb and goat meat	Freezer Compartment	(steaks)	6-12 months
Beef, veal, lamb and goat meat	Freezer Compartment	(Meat with bone)	4-6 months
Ground beef	Freezer Compartment		1-2 months
Pork	Freezer Compartment	(Without bones)	4-6 months
Pork	Freezer Compartment	(With bones)	2-3 months
Ground pork	Freezer Compartment		1-2 months
Meat leftovers	Freezer Compartment		2-3 months
Whole chicken and turkey	Freezer Compartment		8-12 months
Goose, duck and pheasant	Freezer Compartment		4-8 months
Fish	Freezer Compartment		1-2 months
Shellfish	Freezer Compartment		2-3 months
Cooked food	Freezer Compartment		1-2 months
Vegetables	Freezer Compartment		8-12 months
Fruit	Freezer Compartment		6-12 months
Desserts and cakes	Freezer Compartment		2-3 months

Care and Cleaning 12.1



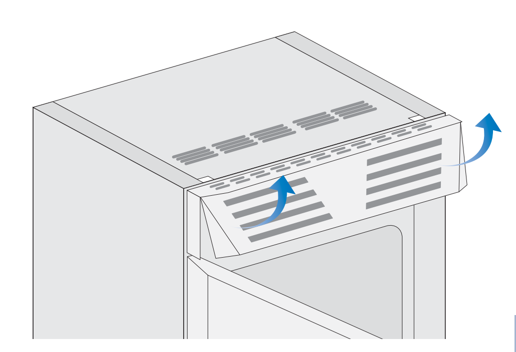
Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently.
Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.
Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.

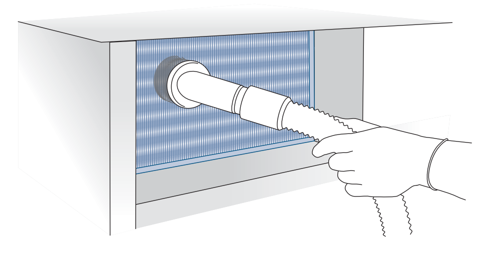
To clean the parts in steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance.
Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to make to steel shiny, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.
You should use special care to keep free of obstructions the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it.

Condenser cleaning 12.2







The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

A ventilation grille is located either at the top of the appliance or at the bottom according to the model type.
A foam filter is placed behind the grille to protect from dust the ventilation system.
To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the ventilation grille can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.
Take care also to check the condition of the finned condenser and clean it from dust if needed.

Operate as follows:

- Switch off the appliance by pressing the Unit button ⏻ on the main control panel for approx 3 seconds.
- On models with ventilation at the base remove the grille at the bottom (magnetically attached) and take it off. On models with ventilation lift the grille as shown in the picture.
- Thoroughly clean the grille and the foam filter, by means of a vacuum cleaner and the soft brush attachment.
- Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature, then clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage it.
- Start up the appliance again, by pressing the Unit button ⏻ on the main control panel for approx 3 seconds.

Internal cleaning 12.3



Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.



Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.
Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water, a small amount of dishwashing detergent and a pinch of baking soda.

Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.

13 Troubleshooting guide

13.1 Troubleshooting guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling Service. This guide may help you resolve the problem yourself or could provide important information to ensure rapid and effective service.

Malfunction Message

A malfunction is usually indicated on the display.
Problems that cannot be resolved by the user are signalled through a malfunction code.

The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?
Does electrical power arrive at the electrical socket?
Is the Unit key ⏻ activated?
Is the condenser clean?

The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code?
Is the temperature adjusted correctly?
Is the condenser clean?
Were the doors or drawers open for a long period of time?
Were large quantities of food recently inserted?

The appliance remains in function for a long time period

Bear in mind that during a very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains in operation for prolonged periods of time.
Were the doors or drawers open for a long period of time?
Were large quantities of food recently inserted?
Is the condenser clean?
Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.

If you hear strange noises

It is normal to hear noise from the fans or compressors during the defrost phase.
Noise could be louder depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation forms both inside and out

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal.
Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.
In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.

The Refrigerator or Freezer has frost or ice

Did you leave the doors open for a long period of time?
Do the doors close perfectly?
If the doors do not close perfectly, contact your installer.

Unpleasant odours inside the refrigerator

Clean the appliance completely as indicated in this manual.
Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.

The doors are difficult to open

The appliance was designed to permit hermetic closure.
When the door is closed, a vacuum situation can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

Malfunction indications appearing on the display 13.2

Display message	Malfunction description
Power Failure!!	Prolonged interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures
Door open	Door open this message appears few minutes from the door opening
TriMode open	Drawer open this message appears few minutes from the drawer opening
Cellar too warm	Cellar (Wine Cellar) compartment too warm See the troubleshooting guide
Cellar too cold	Cellar (Wine Cellar) compartment too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Riserva too warm	Cantina (Riserva) compartment too warm See the troubleshooting guide
Riserva too cold	Cantina (Riserva) compartment too warm Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Fridge too warm	TriMode compartment (refrigerator mode) too warm See the troubleshooting guide
Fridge too cold	TriMode compartment (refrigerator mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Fresco too warm	TriMode compartment (cooler mode) too warm See the troubleshooting guide
Fresco too cold	TriMode compartment (cooler mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
TriMode too warm	TriMode compartment (freezer mode) too warm See the troubleshooting guide
TriMode too cold	TriMode compartment (freezer mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Error Code...	Functional problems call Customer Care who may help you to salve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent

English

Français

14 Before calling for service

14.1 Before calling for service

If our recommendations were not sufficient to solve the problem, please get in touch with our **Customer Care Center** for further support via our website at

www.fhiaba.com

or by sending an email to

fhiaba@adcoservice.com

You can also contact us on the phone at

1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)

If necessary, we will place you in contact with the **Fhiaba Service Center** nearest to you.

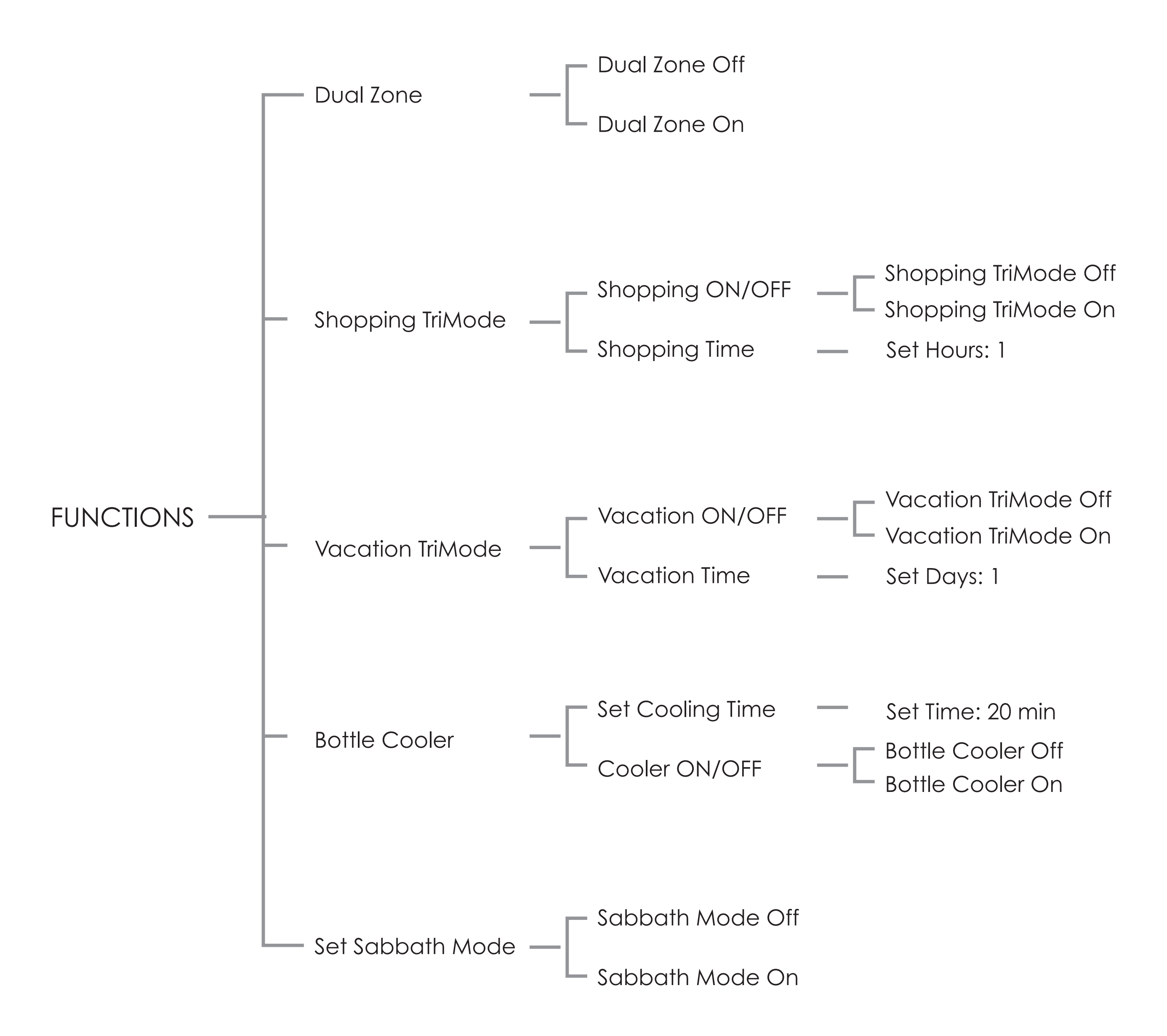
Before calling, write down the model type and serial number and any messages which may have appeared on the display. As well, it would be helpful to have your date of purchase and place of purchase information.

This information is available on the warranty certificate and on the rating plate which is located on the cabinet's frame, on the bottom left side, behind the bottom drawer.

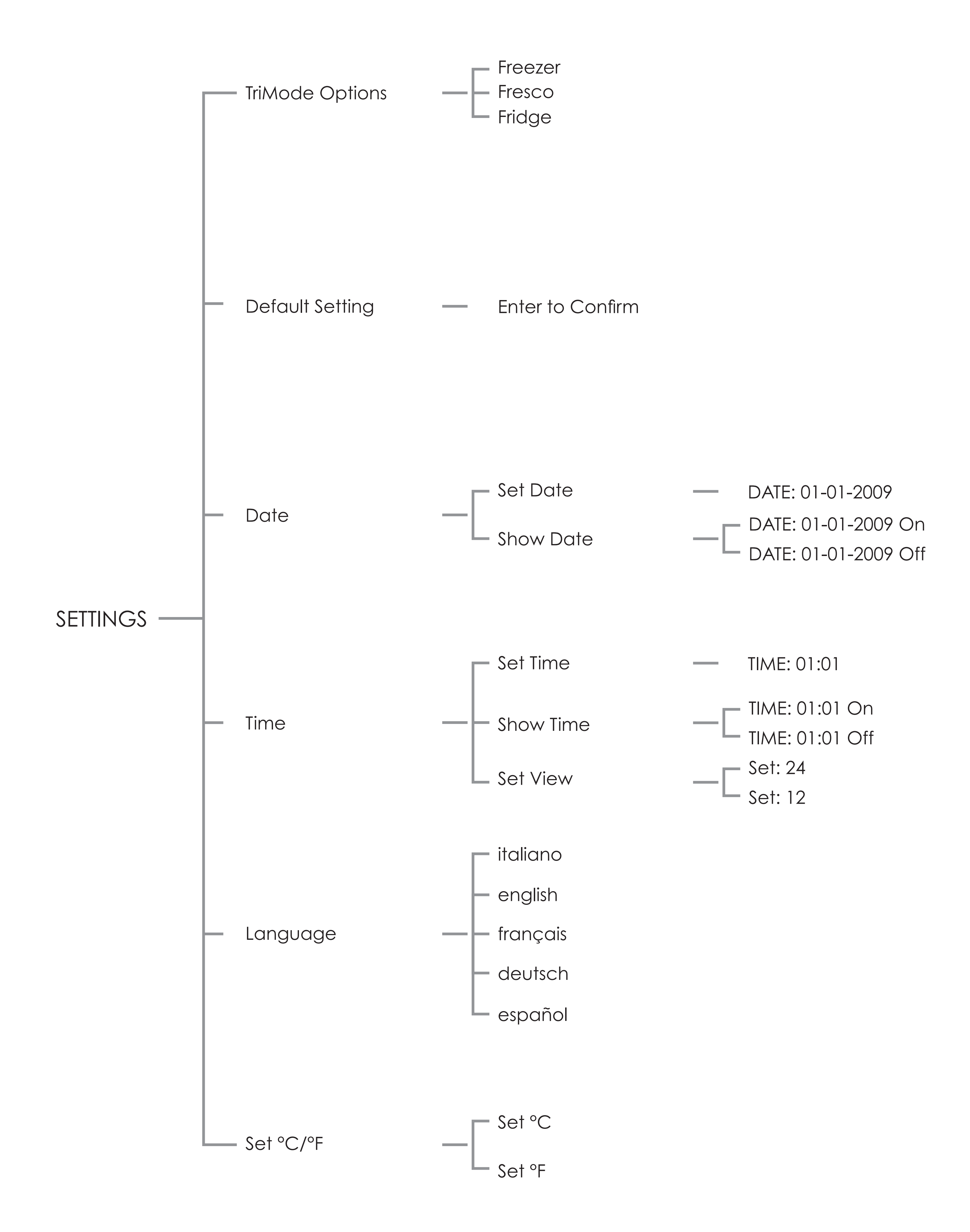
Additional information and answers to frequently asked questions (FAQs) as well as an electronic service request form are available at:

www.thevettagroup.com

Functions 15.1



15.2 Settings







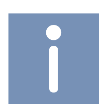
Sommaire

Page		
2	**1**	**Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement**
	1.1	Pour votre sécurité
	1.2	Respect de l'environnement
3	**2**	**Installation**
	2.1	Installation
	2.2	Branchement au réseau électrique
4	**3**	**Avant de commencer**
	3.1	Pour bien connaître l'appareil
	3.2	Caractéristiques principales
	3.3	Composants principaux
	3.4	Contrôle électronique
	3.5	Panneau de commande principal
8	**4**	**Mise en marche et arrêt de l'appareil**
	4.1	Mise en marche et arrêt
	4.2	Comment régler la température en fonction des différentes exigences
	4.3	Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran
10	**5**	**Configurations et Fonctions Spéciales**
	5.1	Personnalisation et seléction de la langue
	5.2	Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu
	5.3	Configurations de base du Menu
15	**6**	**Équipement interne**
	6.1	Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)
16	**7**	**Éclairage**
	7.1	Éclairage
17	**8**	**Utilisation du compartiment TriMode**
	8.1	Utilisation du compartiment TriMode
	8.2	Compartiment TriMode
18	**9**	**Conservation des Vins**
	9.1	Indications générales
	9.2	Températures de conservation du vin
	9.3	Temps de conservation
	9.4	Température de dégustation
	9.5	Positionnement des bouteilles
21	**10**	**Conservation des Aliments**
	10.1	Conseils pour une bonne conservation des aliments frais
	10.2	Conseils pour une bonne conservation des aliments surgelés
22	**11**	**Temps recommandés pour la conservation des Aliments**
23	**12**	**Entretien et Nettoyage**
	12.1	Entretien et Nettoyage
	12.2	Nettoyage du condenseur
	12.3	Nettoyage interne
24	**13**	**Guide des solutions aux problèmes**
	13.1	Guide des solutions aux problèmes
	13.2	Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran
26	**14**	**Avant d'appeler le service d'assistance technique**
	14.1	Avant d'appeler le service d'assistance technique
27	**15**	**Plan du Menu**
	15.1	Fonctions
	15.2	Réglages

1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement

1.1 Pour votre sécurité

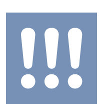




Note
conseils pour une correcte utilisation de l'appareil



Important
Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil



Attention
indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

- Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte.
Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.

- Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

- L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.

- L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue.
Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.

- Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.

- N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.

- Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.

- Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.

- Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.

- Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.

- Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf ci celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlé afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Respect de l'environnement 1.2



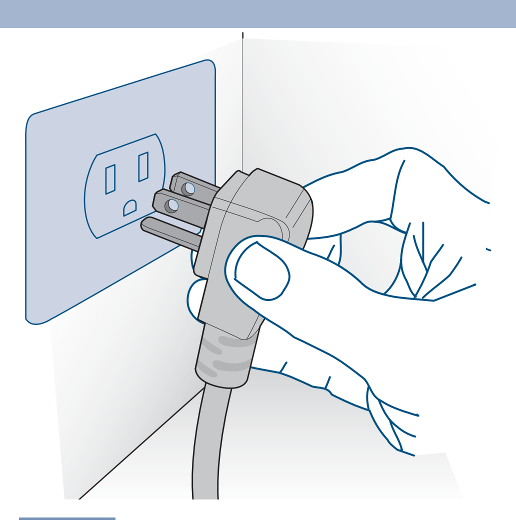


- Faire très attention aux correctes modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.
- L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.
- En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.
- Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.
- L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

Installation 2.1

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

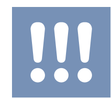
Branchement au réseau électrique 2.2



L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante.
N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



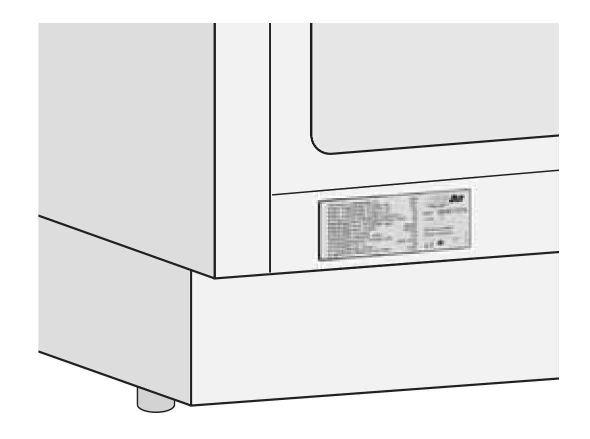
N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



Si l'énergie est fournie par une source d'alimentation d'énergie renouvelable (solaire, géothermique, etc.) ou si des systèmes domotiques sont installés, il faut installer le kit de énergie renouvelable au fin d'intégrer l'unité dans le réseau électrique.

3 Avant de commencer

3.1 Pour bien connaître l'appareil



Congratulations pour avoir acheté votre nouveau Fhiaba: vous pourrez maintenant utiliser notre innovant système de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter à notre numéro vert

1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)

ou par e-mail à

fhiaba@adcoservice.com

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur (sur les modèles avec Appareil à glaçons celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau) et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran.

Pour davantage d'informations concernant ce produit et les autres produits de la série Fhiaba, visitez notre site

www.fhiaba.com

3.2 Caractéristiques principales

- Design exclusif conçu par Giugiaro
- Le triple système de réfrigération Fhiaba et l'efficace séparation des compartiments internes assurent des conditions de conservation optimales dans tous les différents compartiments.
- Le contrôle électronique garantit le maintien constant des températures et du niveau d'humidité configurés par l'usager.
- Le double compresseur permet la gestion séparée des températures et de l'humidité configurées pour le compartiment Wine Cellar et pour le compartiment Cave et pour le compartiment TriMode.
- Ce dernier peut fonctionner en trois différentes modalités: comme Congélateur, Réfrigérateur et comme compartiment Crisper-Fresco.
- Installation libre ou à encastrement
- Un menu interactif (Menu) permet la gestion personnalisée des fonctions de l'appareil et l'affichage de messages relatifs au fonctionnement.
- Optimisation des consommations durant les périodes de vacances.
- Surfaces en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec finitions de qualité en aluminium
- Système breveté de charnières permettant la fermeture automatique des portes
- Grand bac TriMode avec système d'auto-fermeture Soft
- Éclairage localisé à LED
- Système anti-renversement avec bride pour la fixation murale.

Composants principaux 3.3

Cave à Vins à un grand bac

1 Structure en acier inox avec finitions en aluminium

2 Panneau de commandes de la Cave et du TriMode avec Menu

3 Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles

4 Panneau de commandes Cantina (Riserva)

5 Compartiment Wine Cellar

6 Grand bac TriMode, peut être utilisé comme bac Congélateur, Réfrigérateur ou Crisper-Fresco

7 Double système de réfrigération

8 Écran de température

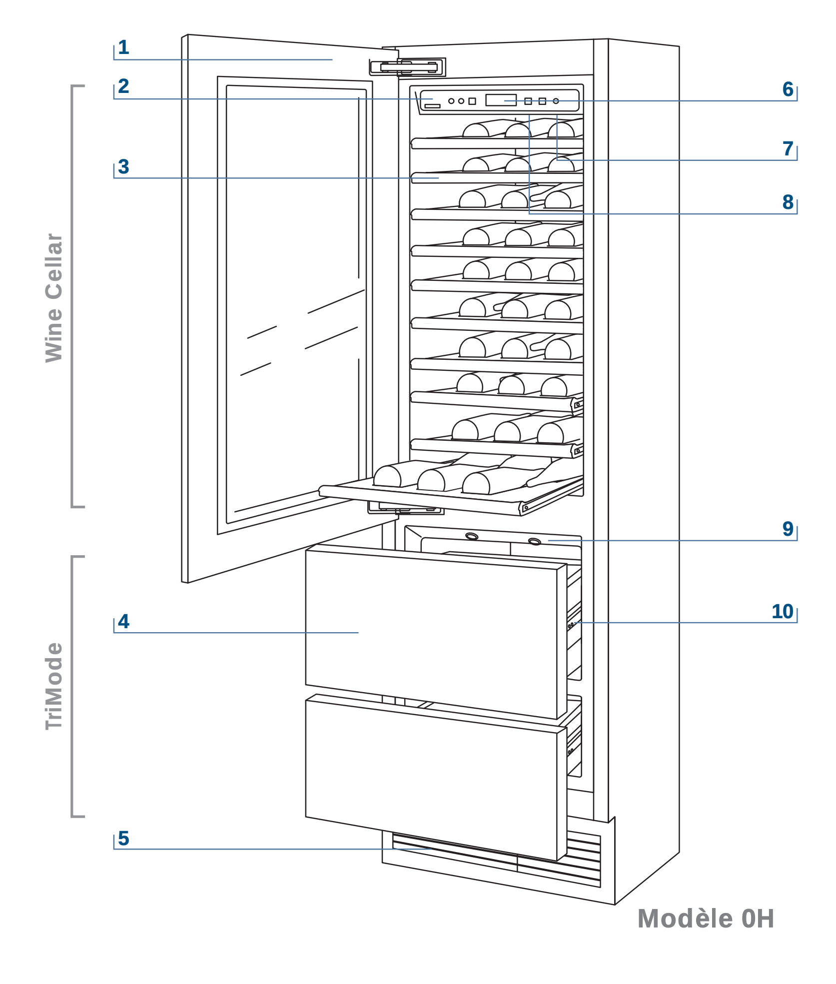
9 Signaux sonores

10 Fonction Vacation

11Éclairage innovant

12 Fermeture automatique des portes et des bacs

3.3 Composants principaux



Cave à Vins à deux grands bacs

1 Structure en acier inox avec finitions en aluminium

2 Panneau de commandes de la Cave et du TriMode avec Menu

3 Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles

4 Grands bacs TriMode, peuvent être utilisés comme compartiment Congélateur, Réfrigérateur ou Crisper-Fresco

5 Double système de réfrigération

6 Écran de température

7 Signaux sonores

8 Fonction Vacation (dans le Menu)

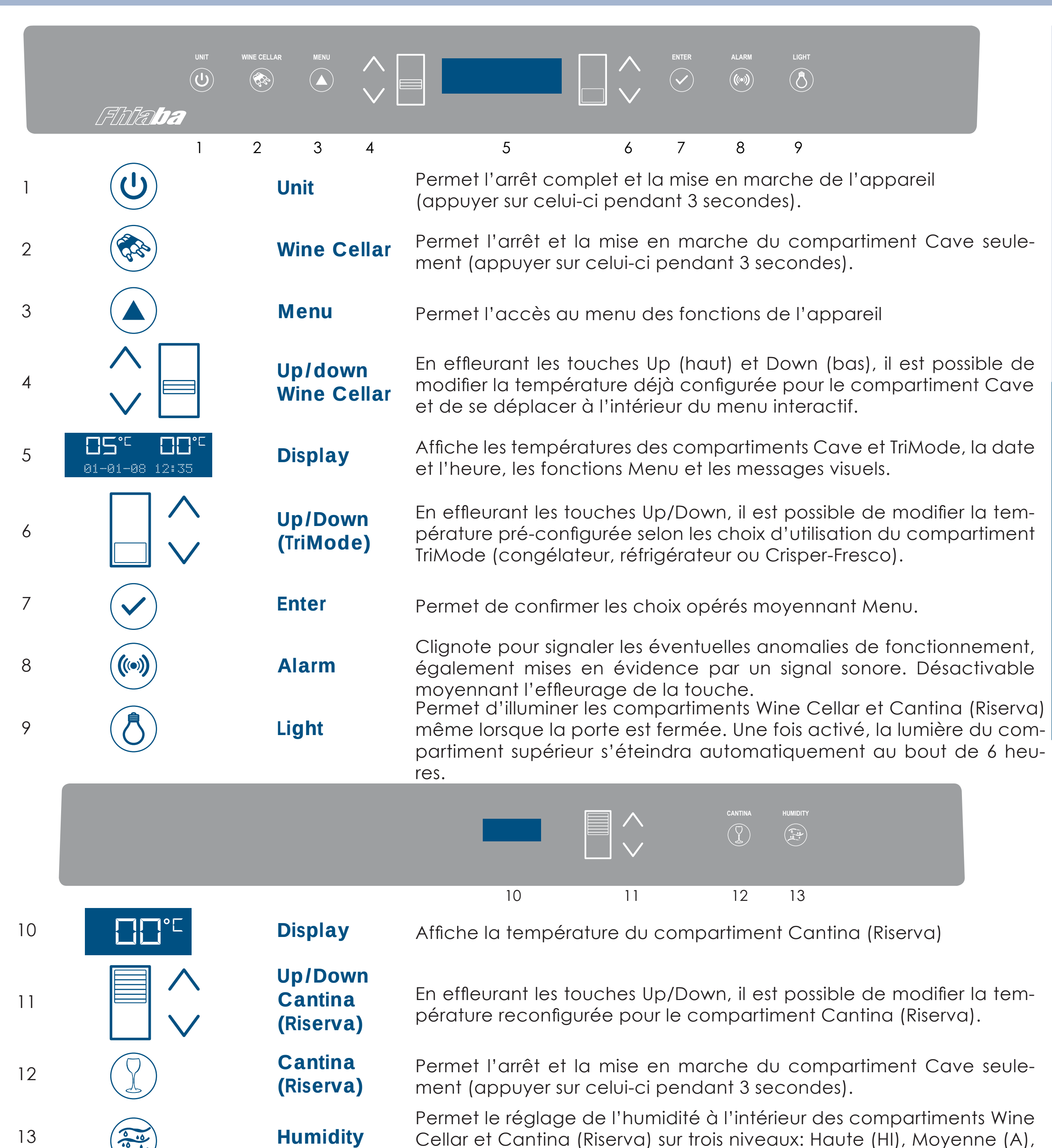
9 Éclairage innovant

10 Fermeture automatique des portes et des bacs

Contrôle électronique 3.4

L'innovant système de contrôle électronique mis au point par Fhiaba maintient constante la température des trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de commande. Il permet par ailleurs l'interaction de l'usager avec le système de contrôle, moyennant la configuration personnalisée des différentes fonctions et l'envoi de messages sonores et/ou visuels, au cas où se vérifieraient des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

Panneau de commande principal 3.5



1	**Unit**	Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
2	**Wine Cellar**	Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Cave seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
3	**Menu**	Permet l'accès au menu des fonctions de l'appareil
4	**Up/down Wine Cellar**	En effleurant les touches Up (haut) et Down (bas), il est possible de modifier la température déjà configurée pour le compartiment Cave et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif.
5	**Display**	Affiche les températures des compartiments Cave et TriMode, la date et l'heure, les fonctions Menu et les messages visuels.
6	**Up/Down (TriMode)**	En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température pré-configurée selon les choix d'utilisation du compartiment TriMode (congélateur, réfrigérateur ou Crisper-Fresco).
7	**Enter**	Permet de confirmer les choix opérés moyennant Menu.
8	**Alarm**	Clignote pour signaler les éventuelles anomalies de fonctionnement, également mises en évidence par un signal sonore. Désactivable moyennant l'effleurage de la touche.
9	**Light**	Permet d'illuminer les compartiments Wine Cellar et Cantina (Riserva) même lorsque la porte est fermée. Une fois activé, la lumière du compartiment supérieur s'éteindra automatiquement au bout de 6 heures.

10	**Display**	Affiche la température du compartiment Cantina (Riserva)
11	**Up/Down Cantina (Riserva)**	En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température reconfigurée pour le compartiment Cantina (Riserva).
12	**Cantina (Riserva)**	Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Cave seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
13	**Humidity**	Permet le réglage de l'humidité à l'intérieur des compartiments Wine Cellar et Cantina (Riserva) sur trois niveaux: Haute (HI), Moyenne (A), Basse (LO).

English

Français

4 Mise en marche et arrêt de l'appareil

4.1 Mise en marche et arrêt

Première mise en marche

Lorsque l'appareil est branché au réseau électrique mais n'a pas encore été mis en marche, sur l'écran s'affiche le message

Stand by

(message de sécurité pour avertir que l'appareil est sous tension), tandis que toutes les touches du panneau sont éteintes.
Pour mettre en marche tous les compartiments de l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻.

Arrêt du compartiment Vins

Une fois mis on marche tous les compatiments de l'appareil, il est possible d'arreter le compartiment vins seulement en appuyant por 3 secondes sur la touche relative.

Le compartiment TriMode reste allumé et ne peut être éteint qu'en arrêtant complètement l'appareil.

Remise en marche du compartiment et Cave

Appuyer de nouveau pendant 3 secondes sur la touche relative.

Arrêt complet

Pour arrêter complètement l'appareil durant les opérations de nettoyage ou d'entretien, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻. Débrancher également la fiche de la prise d'alimentation et appuyer sur l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

Arrêt pendant de longues périodes

Après avoir complètement arrêté l'appareil et après l'avoir débranché de la prise d'alimentation, le vider de tout son contenu, le nettoyer et l'essuyer et laisser les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter que ne se forment de mauvaises odeurs.



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked". Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.

Si lors de la première mise en marche, n'apparaît pas le message Stand-by, cela signifie que l'appareil a déjà commencé la procédure de refroidissement. Dans ce cas désactiver les éventuels messages sonores en effleurant la touche Alarm ((•)), refermer la porte et attendre que les températures programmées soient atteintes.

Lors de la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour une éventuelle modification des pré-configurations faites en usine tant que ne sera pas atteinte la température pré-configurée. Il est toutefois possible de régler tout de suite l'heure et la date, des paramètres nécessaires pour activer certaines fonctions spéciales.

Si n'est arrêté que le compartiment Cantina (Riserva) ou le compartiment Cave, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de moisi.

Comment régler la température en fonction des différentes exigences 4.2

Pour régler la température dans les différents compartiments, appuyer sur la touche Up/Down correspondant au compartiment (voir chapitre 3.5). Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Menu et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.

Compartiment à Vins

Chaque modèle est attentivement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à garantir de hautes performances et des consommations contenues. La température idéale pour la conservation des vins, toutefois, dépend des variétés de vins que l'on veut conserver, de la modalité de conservation (Wine Cellar pour la conservation et dégustation ou Cave pour la conservation et le vieillissement de bouteilles de haute qualité), mais aussi des goûts personnels.
Nous vous invitons dans tous les cas à consulter le guide concernant la conservation des vins reporté ci-après dans ce manuel.

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Cave (Riserva):
de +4° C à +18° C (de 50° F à 64,4° F),
la température pré-configurée est de +12° C (53.6° F).

- Compartiment Wine Cellar:
de +4° C à +18° C (de 39.2 ° F à 64,4° F).
la température pré-configurée est de +10° C (50° F).



Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Menu et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.



La température affichée peut légèrement varier par rapport à celle configurée suite à une ouverture continue des portes ou à l'introduction d'aliments à température ambiante ou en grandes quantités.

6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.

Compartiment TriMode

Le compartiment TriMode sort de l'usine configuré comme Congélateur mais peut également fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou Crisper-Fresco.
Les instructions pour la conservation sont fournies au paragraphe "Configurations et fonctions spéciales".

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Congélateur: de -15° C à -22° C (de 5° F à -7,6° F),
la température conseillée et pré-configurée est de -18° (0° F)

- Compartiment Réfrigérateur: de +2° C à +8° C (de 35.6° F à 46.4° F),
la température conseillée et pré-configurée est de +5° C (41° F).

- Compartiment Crisper-Fresco: de -2° C à +2° C (de 28.4° F à 35.6° F),
la température conseillée et pré-configurée est de 0° C (32° F).

Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran 4.4

Un système de contrôle intégré fournit des informations moyennant des signaux lumineux ou des messages textuels visualisés sur l'écran.
Le signal d'information s'affiche avec un texte fixe tandis que le signal d'anomalie s'affiche avec un texte clignotant.
Le signal sonore qui accompagne certains signaux d'anomalie peut être désactivé en effleurant la touche Alarm sur le panneau de commande principal. La liste des signaux d'anomalie est reportée à la fin de ce manuel.

English

Français

5 Configurations et Fonctions Spéciales

5.1 Personnalisation et seléction de la langue



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked".
Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu ⓐ et Up/Down ∨ pendant au moins 3 secondes.



Il est possible de personnaliser le fonctionnement de votre Fhiaba afin de l'adapter aux différentes exigences d'utilisation, en reconfigurant les paramètres principaux (Règlages) ou en activant les fonctions spéciales (Fonctions).
Les fonctions apparaissent sur l'écran principal en effleurant la touche Menu ⓐ.
Les touches Up/Down ^∨ permettent le défilement des fonctions disponibles, sélectionnées en effleurant la touche Enter ✓ et sur l'écran apparaît l'état actuel de la fonction.
Toujours moyennant les touches Up/Down ^∨, il est possible de se déplacer à l'intérieur de la fonction sélectionnée, en l'activant ou en la désactivant en effleurant la touche Enter ✓.
Une fois confirmée la fonction, sur l'écran apparaîtra automatiquement le menu principal pour choisir d'autres fonctions.
Il est à tout moment possible de retourner au choix précédent moyennant la touche Menu ⓐ.
La langue des messages qui apparaissent sur l'écran peut être changée comme suit:
Entrer dans le menu en appuyant au même temps sur les touches Menu ⓐ et Enter ✓, au moyen des touches Up/Down choisir Settings (Réglages) et après confirmer avec la touche Enter ✓.
Ensuite choisir la fonction Language (Langue) et la langue souhaitée.

5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu

Pour utiliser les fonctions spéciales, sélectionner la touche Menu ⓐ yennant la touche Up/Down ^∨ accéder au menu en confirmant le choix Fonctions.

Dual-Zone *(Modelli 0H)*

Cette fonction peut être activée sur des modèles avec cave a vin sans separateur et permet de différencier la température dans la partie supérieure du compartiment (plus chaude, donc plus convenable aux vins rouges) de la température dans la partie inférieure (plus froide, donc plus convenable aux vins blancs).

Comment activer

Fonctions → ✓ → ^∨ Double zone → ✓ → ^∨ Allumé → ✓

Pour désactiver

Fonctions → ✓ → ^∨ Double zone → ✓ → ^∨ Fermé → ✓

Shopping TriMode

La fonction doit être activée au moins 24 heures avant l'introduction dans le TriMode d'aliments à température ambiante ou quelques heures avant l'introduction d'aliments déjà congelés qui ont subi une augmentation modérée de la température. La fonction se désactive automatiquement à la fin de la période de fonctionnement programmée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction. Après une interruption prolongée de courant, il est nécessaire de réactiver la fonction.
Il est possible de programmer avec une avance allant de 1 à 12 heures.

Comment activer

Fonctions → ✓ → ^∨ Shopping TriMode → ✓ → ^∨ Shopping TriMode Allumé / Fermé → ✓ → ^∨ Shopping TriMode Allumé → ✓

Pour désactiver

Fonctions → ✓ → ^∨ Shopping TriMode → ✓ → ^∨ Shopping TriMode Allumé / Fermé → ✓ → ^∨ Shopping TriMode Fermé → ✓

Pour programmer par avance l'activation

Fonctions → ✓ → ^∨ Shopping TriMode → ✓ → ^∨ Shopping Temps Shopping → ✓ → ^∨ Régler les jours: 1 → ^∨ → ✓

Vacation TriMode

La fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment TriMode à - 18°C (46.4°F) si le compartiment est configuré comme Congélateur et à +14°C (57.2°F) si le compartiment est configuré comme Réfrigérateur. La fonction ne peut pas être activée si le compartiment est configuré comme Crisper-Fresco. La fonction reste active même si se vérifie une longue interruption du courant.

Comment activer

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode Allumé/Fermé → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode Allumé → ✓

Pour désactiver au retour des vacances

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode Allumé/Fermé → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode Fermé → ✓

Pour programmer la durée

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Vacation TriMode → ✓ → ⌃⌄ Durée Vacation → ✓ → ⌃⌄ Régler les jours: 1 → ✓

Refr. Bouteilles

La fonction peut être activée pour refroidir rapidement des boissons, en les mettant à l'intérieur du compartiment Congélateur.
Il est possible de sélectionner une durée du temps de refroidissement allant de 1 à 45 minutes. Un signal sonore avertira que la température optimale a été atteinte. Après avoir prélevé les boissons, désactiver le signal sonore en effleurant la touche Alarm (()).

Comment activer

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles Allumé/Fermé → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles Allumé → ✓

Pour désactiver

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles Allumé/Fermé → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles Fermé → ✓

Pour programmer la durée

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Refr. bouteilles → ✓ → ⌃⌄ Temps de refr. → ✓ → ⌃⌄ Régler l'heure: 20 min → ✓

Mode Sabbath *(Optional)*

Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture des portes (le fonctionnement thermostatique, l'éclairage intérieur et la fabrication des glaçons ne sont pas opérationnels dans ce mode).

Comment activer

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Mode Sabbath → ✓ → ⌃⌄ Mode Sabbath Allumé/Fermé → ✓ → ⌃⌄ Mode Sabbath Allumé → ✓

Pour désactiver

Fonctions → ✓ → ⌃⌄ Mode Sabbath → ✓ → ⌃⌄ Mode Sabbath Allumé/Fermé → ✓ → ⌃⌄ Mode Sabbath Fermé → ✓

English

Français

5.3 Configurations de base du Menu

Sélectionner la touche Menu et moyennant la touche Up/Down choisir Réglages.

Options TriMode

Le compartiment Congélateur peut au cas où fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Crisper-Fresco et peut donc opérer avec les températures les plus adéquates pour ces compartiments.

Comment choisir la fonction Réfrigérateur

Réglages → ✓ → ^v Options TriMode → ✓ → ^v Réfrigérateur → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Comment choisir la fonction Crisper-Fresco

Réglages → ✓ → ^v Options TriMode → ✓ → ^v Fresco → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Comme rétablir la fonction Congélateur

Réglages → ✓ → ^v Options TriMode → ✓ → ^v Freezer → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Réglages de base

Cette fonction offre la possibilité de rétablir les réglages de base configurées en usine en annulant toute modification effectuée par la suite.

Pour rétablir les réglages de base

Réglages → ✓ → ^v Réglages de base → ✓ Enter > Confirmer → ✓



ATTENTION: Si les paramètres de base sont restaures il faut réactiver le choix de fonctionnement du compartiment Trimode au cas où il étét précédemment défini comme Frigo ou Fresco.

Date

Régler la date

L'écran affichera la date comme dd:mm:yy (jour:mois:année), le jour clignotera. Avec les touches Up/Down modifier la configuration, confirmer avec Enter ✓ pour passer à la configuration suivante; une fois confirmée l'année, la date sera configurée.

Comment configurer la date

Réglages → ✓ → ^v Date → ✓ → ^v Régler la date → ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

Montrer la date

Avec cette fonction il est possible de désactiver/activer l'affichage de la date sur l'écran.

Comment activer la date

Réglages → ✓ → ^v Date → ✓ → ^v Montrer la date → ✓ → ^v DATE: 01-01-2009 Allumé → ✓

Comment désactiver la date

Réglages → ✓ → ^v Date → ✓ → ^v Montrer la date → ✓ → ^v DATE: 01-01-2009 Fermé → ✓

Heure
Régler l'heure

L'écran affiche l'heure et les minutes comme hh:mm et avec hh: clignotant. Avec les touches Up/Down ^v peut être modifiée la configuration qui doit être confirmée moyennant la touche Enter ✓ pour passer à la configuration suivante ; lors de la confirmation des mm: l'heure sera configurée. Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'heure

Réglages → ✓ → ^v Heure → ✓ → ^v Régler l'heure → ✓ HEURE: 01:01 → ✓

Choisir 12/24

Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'affichage à 12 h

Réglages → ✓ → ^v Heure → ✓ → ^v Choisir 12/24 → ✓ → ^v Choisir:12 → ✓

Comment configurer l'affichage à 24 h

Réglages → ✓ → ^v Heure → ✓ → ^v Choisir 12/24 → ✓ → ^v Choisir:24 → ✓

Montrer le temps

Avec cette fonction il est possible d'activer/désactiver l'affichage permanent de l'heure.

Comment activer l'heure permanente

Réglages → ✓ → ^v Heure → ✓ → ^v Montrer le temps → ✓ → ^v HEURE: 01:01 Allumé → ✓

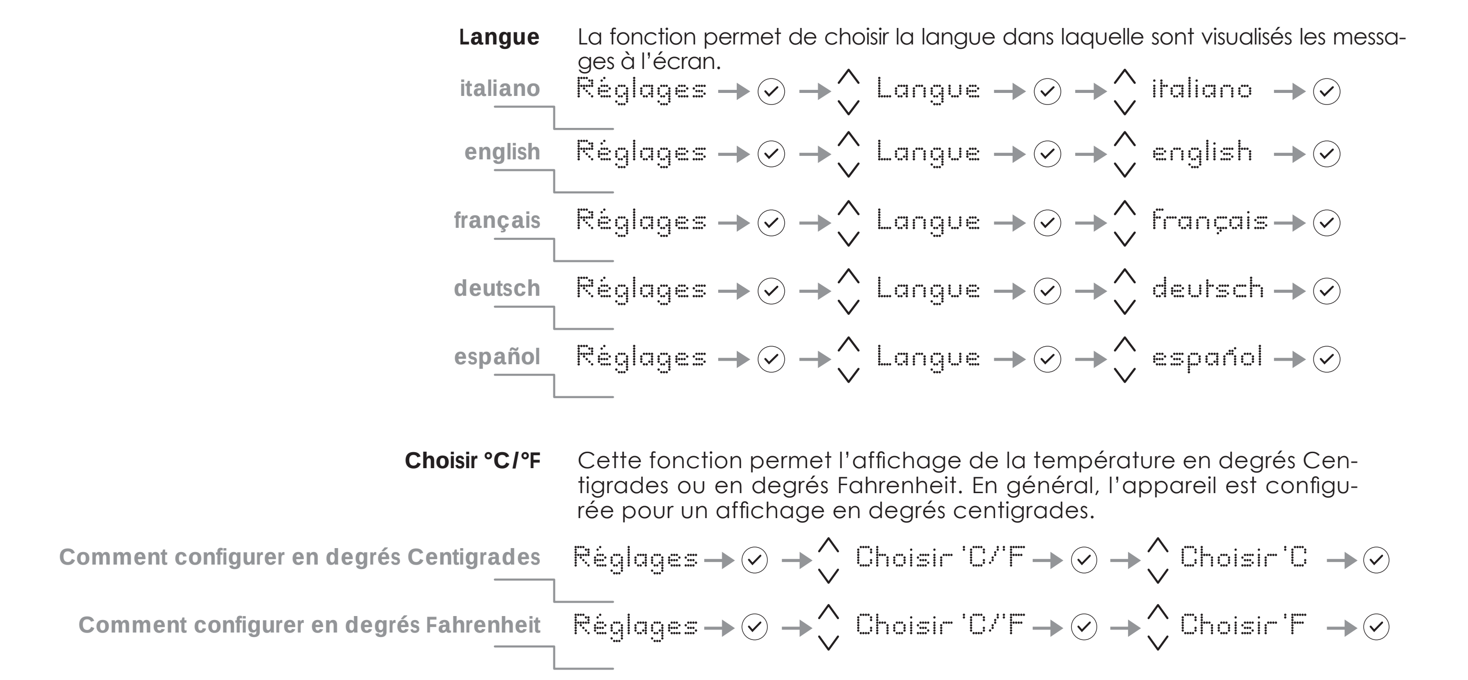
Comment désactiver l'heure permanente

Réglages → ✓ → ^v Heure → ✓ → ^v Montrer le temps → ✓ → ^v HEURE: 01:01 Fermé → ✓

English

Français

Langue La fonction permet de choisir la langue dans laquelle sont visualisés les messages à l'écran.



Choisir °C/°F Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. En général, l'appareil est configurée pour un affichage en degrés centigrades.

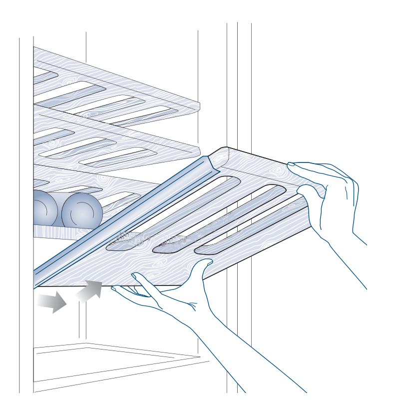
Comment configurer en degrés Centigrades Réglages → ✓ → ∧∨ Choisir 'C/'F → ✓ → ∧∨ Choisir 'C → ✓

Comment configurer en degrés Fahrenheit Réglages → ✓ → ∧∨ Choisir 'C/'F → ✓ → ∧∨ Choisir 'F → ✓

Équipement interne (positionnement, réglage, retrait) 6.1

Étagères pour Vins

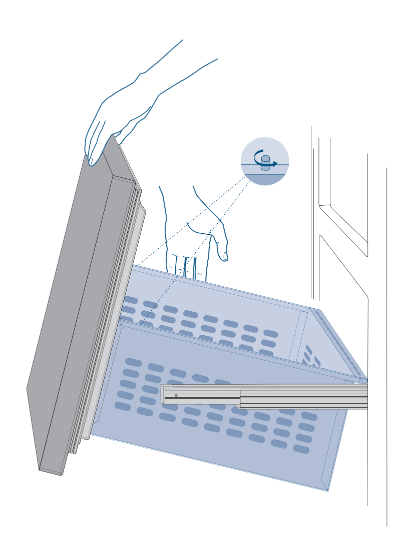
Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage. Retirer les bouteilles, extraire complètement l'étagère, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissement de leur logement et l'enlever.



Grand bac TriMode

Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.

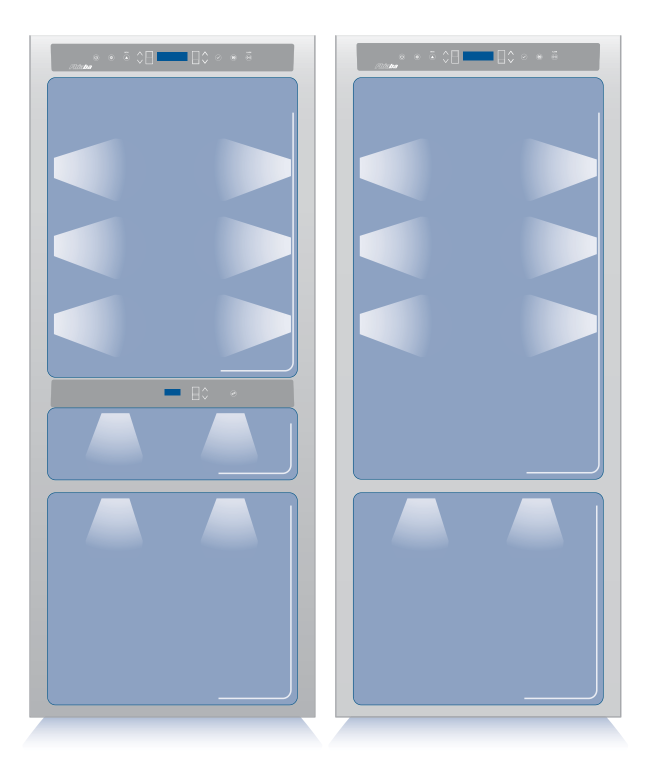




- pour retirer le bac, le soulever et l'extraire.
- pour retirer le bac intérieur dévisser les tourillons de fixation.

7 Éclairage

7.1 Éclairage



Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Crisper-Fresco et du bac Congélateur.
Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique Fhiaba.



Une fois activé, la lumière du compartiment supérieur s'éteindra automatiquement au bout de 6 heures.

Utilisation du compartiment TriMode 8.1

Le compartiment TriMode, associé au compartiment Cave et Wine Cellar, permet une grande flexibilité d'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces possibilités sont :

Modalité Congélateur

- Liqueurs tels que vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello et les verres pour les servir
- Réfrigération rapide de boissons, en activant la fonction bottle cooler
- Conservation d'élevées quantités de glace.

Modalité Réfrigérateur

- Comme élargissement de la Cave ou de la Wine Cellar
- Pour la réfrigération de bière et soft drinks
- Pour la conservation de plats froids et de snacks.

Modalité Crisper-Fresco

- Pour la conservation de jambon, saumon,
- préparations gourmet.

Il est évidemment possible d'utiliser le compartiment de manière tout à fait traditionnelle. Pour cela sont fournies des indications et des conseils qui permettront de conserver au mieux dans le temps et en toute sécurité les aliments.

Compartiment TriMode 8.2

Pour utiliser pleinement la capacité du compartiment TriMode:

- Enlever le tiroir principale
- Enlever le tiroir du haut
- Installer les supports livrés avec le refrigerateur/cave a vin (sur demande)

9 Conservation des Vins

9.1 Indications générales

Évidemment, les vins peuvent être conservés dans le temps, si maintenus dans un lieu adéquat qui respecte les conditions suivantes:

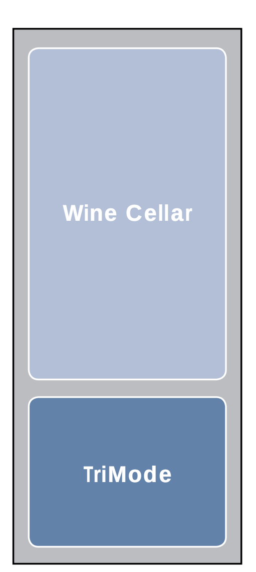
- Température adéquate et sans grandes variations dans le temps
- Niveau d'humidité contrôlé
- Protection de la lumière
- Absence de bruits et de vibrations
- Absence d'odeurs
- Positionnement horizontal de la bouteille

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans le Wine Cellar Fhiaba.

9.2 Température de conservation



Modèle avec Wine Cellar et Cantina (Riserva)



Modèle avec Wine Cellar

L'espace offert par les compartiments Cave et Wine Cellar, qui peuvent être agrandis si nécessaire en activant également comme cave le compartiment TriMode, permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins.

Les trois compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes :

- **Compartiment Cantina (Riserva)**
+12° C (53.6° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39,2° F à 64,4° F)

- **Compartiment Wine Cellar**
+10° C (50° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39,2° F à 64,4° F)

- **Grand bac TriMode**
-18° (0° F) - réglable de -15° C à -22° C (de 5° F à -7,6° F) (modalité Congélateur)

Pour transformer le compartiment TriMode en espace cave, accéder au Menu, le configurer comme réfrigérateur et le régler avec une température comprise entre +4° C et +8° C (de 39.2° F à 46.4° F).

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante possible dans le temps.

De rapides et grandes excursions thermiques peuvent en effet déterminer une dilatation du liquide et une maturation anticipée du vin.

Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 4° C - 39.2° F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences. Le compartiment Cantina (Riserva), en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

Temps de conservation 9.3

L'amélioration du vin dans le temps et sa durée en général dépendent des caractéristiques de la variété et de la typologie d'appartenance. Ci-dessous est indiqué la période optimale de conservation et de vieillissement pour les différentes typologies dans les conditions idéales de conservation offertes par votre appareil.
Dans tous les cas, et en particulier pour les vins de haute qualité, suivre les conseils offerts par le producteur de la bouteille.

TYPOLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de 12°à 14° C	6 mois
Vins Mousseux doux	de 8° à 10° C	1 an
Vins Rosés	de 10° à 14° C	1 an
Vins Pétillants	de 10° à 12° C	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de 10° à 14° C	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de 12°à 14° C	2 ans
Vins Mousseux Secs	de 8° à 10° C	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de 8° à 10° C	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de 8° à 12° C	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de 14° à 16° C	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de 14° à 18° C	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liquoreux	de 16° à 18° C	10 - 15 ans

Température de dégustation 9.4

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre 10 et i 12° C (50 et 53,6° F) et pour les rouges entre 12 et 14° C (53,6 et 57,2° F). Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

Durant l'été, il est en général préférable de déguster les vins un peu plus froids qu'en hiver.

Et en particulier, considérer que:

Vins Blancs

Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses températures.
Il est préférable de servir ces vins entre 10° C (50° F) et 14° C (57,2° F).
Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 10° C (50° F) tandis que ceux moins aromatiques à 12° C.
Les températures comprises entre 12° C (53,6° F) et 14° C (57,2° F) sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années.
Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

Vins Rosés

Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs.
Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et dont être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre 10° C et 12° C (50° F et 53,6° F), si jeunes et frais, et entre 12° C et 14° C (53,6° F et 57,2° F), si plus robustes et mûrs.

English

Français

Vins Nouveaux

Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre 12° C et 14° C (53,6 et 57,2°F).

Vins Rouges

Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes.
Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre 14° C et 16° C (57,2 et 60,8°F), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à 18° C (64,4°F). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à 18° C (64,4°F) voire même à 20° C (68°F).
Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre 12° C et 14° C (53,6 et 57,2°F).

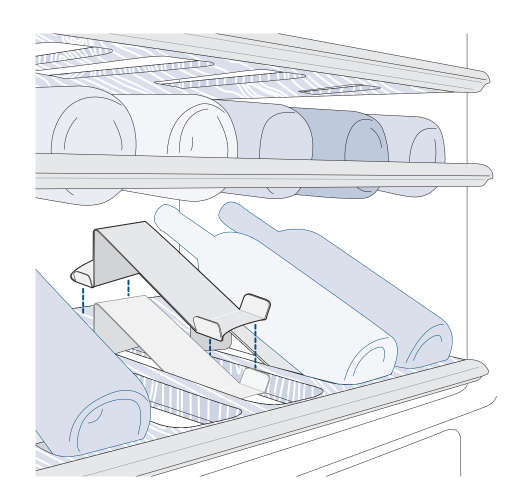
Vins Mousseux

Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants.
En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8° C (46,4°F), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14° C (57,2°F). Les mousseux secs sont en général servis entre 8° C et 10°C (46,4 et 50°F).
Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à 12° C (53,6°F) en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes.
Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

Vins Liquoreux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 16° C et 18° C (60,8 et 64,4°F), toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de 10° C (50°F).

9.5 Positionnement des bouteilles



Les étagères coulissantes sont réalisées en bois et galbées de manière à accueillir les bouteilles dans les formats les plus classiques de la tradition ou du design plus moderne.

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles-ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans le Fiaba Wine Cellar. Un accessoire particulier, fourni sur demande, vous permettra de les disposer en position inclinée, afin de mettre en évidence l'étiquette des bouteilles les plus importantes.

Les bouteilles Magnum pourront également y être disposées, en prenant soin de retirer l'étagère supérieure à celle qui les accueillera.

Au cas où le compartiment TriMode serait utilisé comme cave, les bouteilles pourront y être rangées en position verticale, en faisant attention à ce qu'elles ne bougent pas, ni se touchent entre elles.
Un accessoire prévu à cet effet peut être fourni sur demande.

Conseils pour une bonne conservation des aliments frais 10.1



Légumes Lavez les légumes avec de l'eau froide et essuyez-les bien. Rangez-les dans des récipients sous-vide, dans des bacs en plastique ou dans des sachets perforés.

Fruits Lavez et essuyez les fruits frais. Mettez les fruits très parfumés dans des sachets en plastique. Les fruits devront être rangés dans le compartiment Crisper-Fresco à basse humidité.



Viande conditionnée Rangez-la dans le réfrigérateur dans son emballage original.
Après l'ouverture, enveloppez hermétiquement les aliments restants dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.



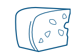
Viande, poisson et volaille frais Retirez l'enveloppe originale, mettez-les dans des sachets en plastique et rangez-les immédiatement dans le réfrigérateur.



Œufs Rangez les œufs, sans les laver, dans leur carton ou dans le récipient prévu à cet effet. Contrôlez-en la date de péremption et dans tous les cas consommez-les dans les deux semaines qui suivent l'achat.



Lait, crèmes et fromages frais Ils doivent être conservés dans leur boîte originale fermée. Positionnez-les sur les clayettes du réfrigérateur et consommez-les dans les 5 jours.



Fromages Rangez-les dans leur emballage original. Une fois ouverts, fermez-les hermétiquement dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.

Restes Laissez-les refroidir, couvrez-les hermétiquement avec une feuille d'aluminium et rangez-les dans des récipients hermétiques afin d'éviter qu'ils ne sèchent et qu'ils ne dégagent une odeur.

English

Français

Conseils pour une bonne conservation des aliments surgelés. 10.2



Aliments surgelés Rangez les aliments dans les sachets en plastique prévus à cet effet pour la surgélation. Ces sachets doivent être aussi bien hermétiques, qu'étanches. Ne recongelez pas la viande déjà décongelée.

Glace La solidité de la glace dépend de la quantité de crème fraîche qu'elle contient. En général, une bonne glace a un haut contenu de crème fraîche et il faudra une température très basse dans le congélateur pour maintenir sa solidité. La glace peu solide n'est par conséquent pas toujours indice d'un problème de température.



Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de correcte température de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'usager de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.
Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm (•) continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarm (•) il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

11 Temps recommandés pour la conservation des aliments

Aliments frais	Zone de conservation	Temps
Viandes crues		
Gros morceau	Compartiment Fraîcheur	4 jours
Steaks, volaille et gibier	Compartiment Fraîcheur	3 jours
Viande hachée	Compartiment Fraîcheur	1-2 jours
Carpaccio	Compartiment Fraîcheur	tout de suite
Viandes cuites		
Bouillies et rôties	Compartiment Réfrigérateur	2 jours
Ragoût de viande	Compartiment Réfrigérateur	6 jours
Autre		
Poisson cru et cuit	Compartiment Fraîcheur	2 jours
Soupes, soupe aux légumes et bouillon	Compartiment Réfrigérateur	2 jours
Pâtes	Compartiment Réfrigérateur	2 jours
Charcuterie ouverte	Compartiment Crisper-Fresco	3 jours
Fromages frais	Compartiment Crisper-Fresco	2-3 jours
Fromages secs bien protégés	Compartiment Réfrigérateur	quelques mois
Œufs (frais et non lavés)	Compartiment Réfrigérateur	2 semaines
Boîte ouverte	Compartiment Réfrigérateur	2-3 jours
Légumes crus (dans des sachets perforés)	Compartiment Crisper-Fresco	1 semaine

Aliments congelés	Zone de conservation		Temps
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartiment Congélateur	(steaks)	6-12 mois
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartiment Congélateur	(viandes avec os)	4-6 mois
Viande de bœuf hachée	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Viandes de porc	Compartiment Congélateur	(sans os)	4-6 mois
Viandes de porc	Compartiment Congélateur	(avec os)	2-3 mois
Viande de porc hachée	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Restes de viande	Compartiment Congélateur		2-3 mois
Poule et dinde entiers	Compartiment Congélateur		8-12 mois
Oie, canard et pintade	Compartiment Congélateur		4-8 mois
Poisson	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Crustacés	Compartiment Congélateur		2-3 mois
Aliments cuits	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Légumes	Compartiment Congélateur		8-12 mois
Fruits	Compartiment Congélateur		6-12 mois
Gâteaux et tartes	Compartiment Congélateur		2-3 mois

Entretien et Nettoyage 12.1



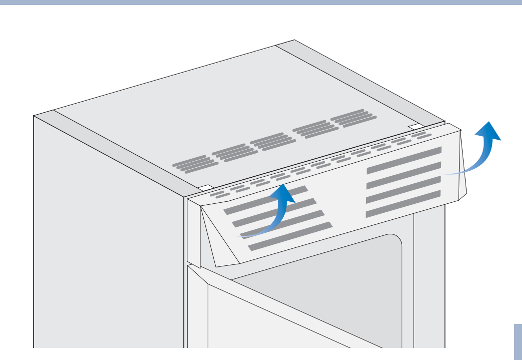
Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans el kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique. Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

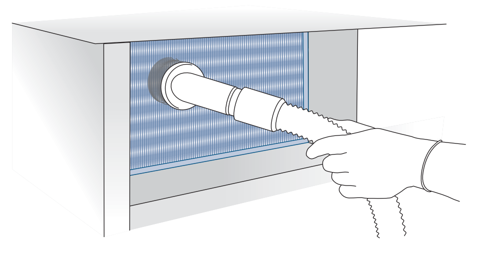
Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibres et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil. Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

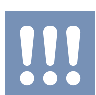
De temps en temps, pour rétablir le brillant de l'acier, passer le chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.

Nettoyage du condenseur 12.2







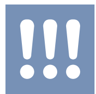
Les ailettes du condenseur sont tranchantes, utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras pour nettoyer le condenseur en toute sécurité.

Selon le modèle, une grille de ventilation est située au dessus ou au dessous de l'électroménager.Un filtre à mousse est placé derrière la grille afin de protéger le système de ventilation de la poussière.
Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur avec une brosse douce à la pleine puissance, en balayant le long des ouvertures.
Si la quantité de poussière est importante, la grille de ventilation peut être enlevée pour permettre un nettoyage plus profond du filtre.
Vérifiez aussi la condition du condensateur ailetté et nettoyez-le si nécessaire.

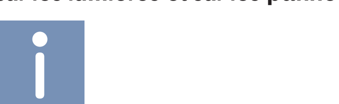
Procédez comme suit:

- Éteignez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ du panel de contrôle principal pour 3s environ.
- Pour les modèles avec ventilation à la base, dévissez les vis de la grille et enlevez-la. Pour les modèles avec ventilation au sommet, enlevez la grille, qui est emboîtée par des crochets, en tirant vers vous.
- Parfois vous aurez besoin de libérer la grille des crochets en faisant levier sur le sommet.
- Utilisez un tournevis à lame et, pour éviter d'endommager ou d'égratigner la grille, enveloppez la lame avec du ruban protecteur
- Nettoyez en profondeur la grille et le filtre à mousse en utilisant un aspirateur à brosse douce.
- Attendez 30 minutes environ, jusqu'à ce que le condensateur ailetté se refroidi à température ambiante.
- Nettoyez-le à fond comme le montre la figure en évitant de l'endommager.
- Réallumez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ sur le panel de contrôle principal.

Nettoyage interne 12.3



Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.



Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.
Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

Laver les parties internes et les parties amovibles avec une solution d'eau tiède, très peu de détergent à vaisselle et un peu de bicarbonate de sodium.

Rincer et essuyer tout de suite.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.

13 Guide des solutions aux problèmes

13.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

Messages sur l'écran

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'usager sont signalés moyennant un code de panne.

L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil est branché au réseau d'alimentation électrique ?
Le courant arrive à la prise d'alimentation ?
la touche Unit ⏻ est activée ?
le condenseur est propre ?

Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran signale un code de panne ?
La température est réglé correctement ?
Le condenseur est propre ?
Les portes ou les bacs sont resté ouverts longtemps ?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?

L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps ?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?
Le condenseur est propre ?
Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage.
Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation.
Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

Le Réfrigérateur ou Congélateur présente du givre ou de la glace

Les portes sont restées ouvertes longtemps ?
Les portes ne se ferment par parfaitement ?
Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contacter l'installateur.
En cas de formation de givre ou de glace, due à des ouvertures fréquentes et prolongées des portes, désactiver pendant un certain temps la fonction Crisper-Fresco en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commande. Attendre que le givre ou la glace fondent, extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur

Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.
Couvrir hermétiquement tous les aliments. Ne pas conserver des manière prolongée les aliments.

La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran 13.2

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
PanneElectrique!	Interruption prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes
Porte Ouverte	Porte ouverte le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte
TriMode ouverte	Grand bac ouvert le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac
Cave trop Chaud	Compartiment Cave trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Cave trop Froid	Compartiment Cave trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Riser.trop Chaud	Compartiment Cantina (Riserva) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Riser.trop Froid	Compartiment Cantina (Riserva) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Réfr trop chaud	Compartiment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Réfr trop froid	Compartiment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fresco tropChaud	Compartiment TriMode (modalité Crisper-Fresco) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fresco tropFroid	Compartiment TriMode (modalité Crisper-Fresco) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
TriModeTropChaud	Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
TriModeTropFroid	Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Code de panne...	Code de panne s'adresser au Service Après-Vente

English

Français

14 Avant d'appeler le service d'assistance technique

14.1 Avant d'appeler le service d'assistance technique

Si les conseils susmentionnés ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez notre Service Après-Vente à travers le Numéro Vert

1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)

ou envoyez une e-mail à

fhiaba@adcoservice.com

ou à travers notre site

www.fhiaba.com

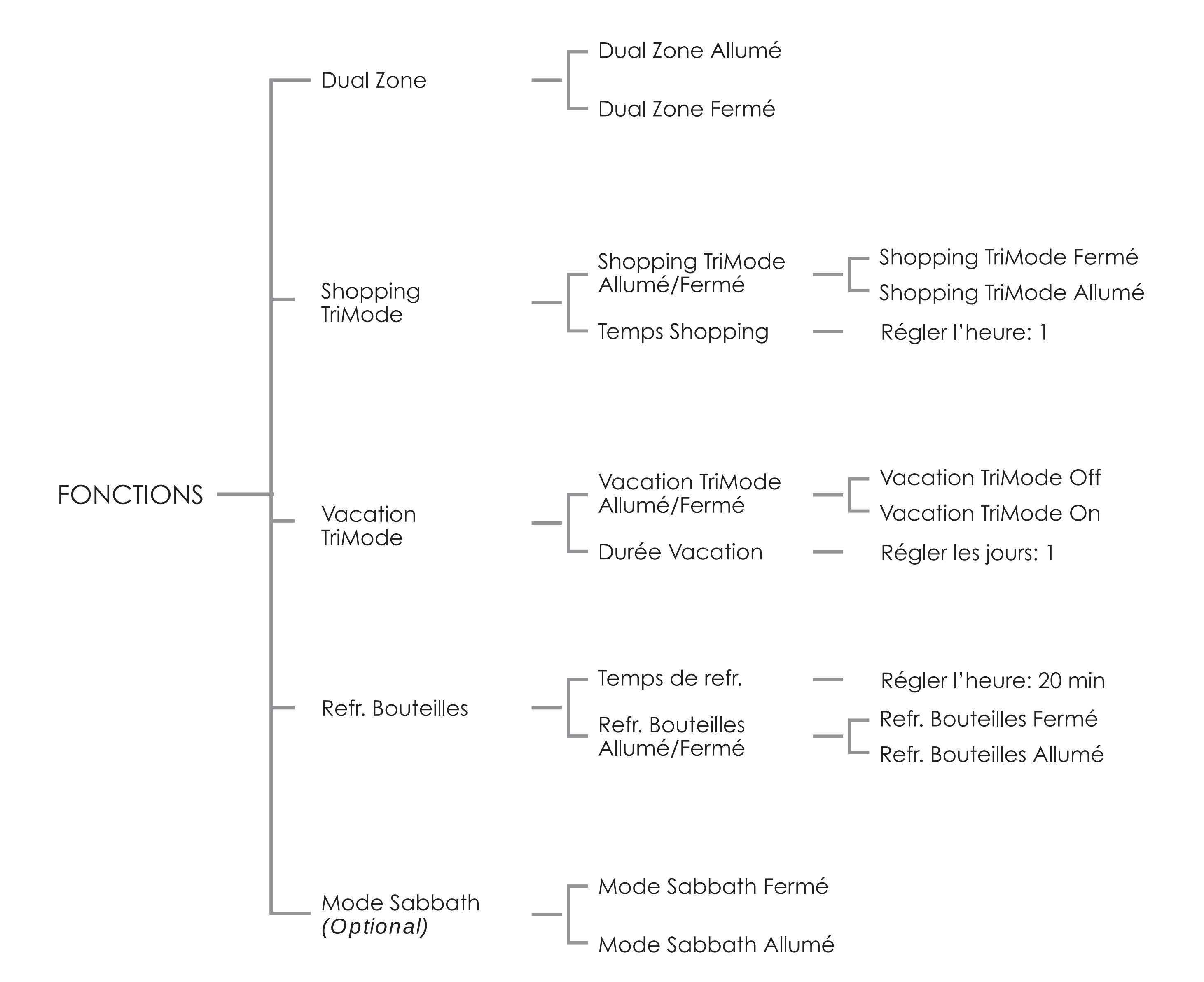
qui pourra vous mettre en contact avec le **Centre d'Assistance Agréé Fhiaba** le plus proche de chez vous.

Avant d'appeler, prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment réfrigérateur (sur les modèles avec Appareil à glaçons celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau).

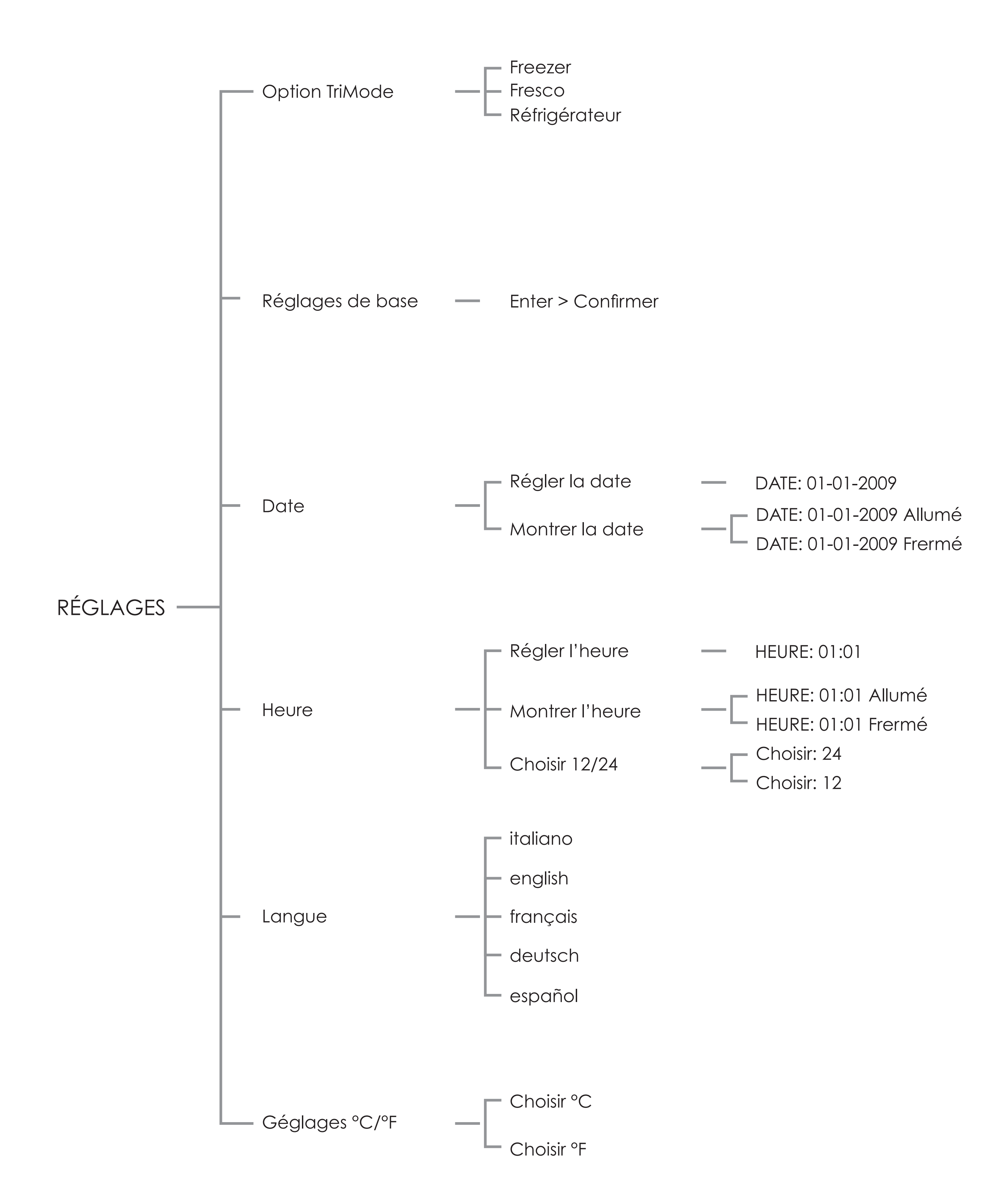
Indiquez également les éventuels codes de panne (Error Code ... Call Service) qui apparaissent sur l'écran. En outre, il serait utile d'avoir la date d'achat et le lieu d'achat.

Informations et réponses aux questions fréquentes (FAQ) et un formulaire de demande de service électronique sont disponibles à:

www.thevettagroup.com


FONCTIONS
Dual Zone
Dual Zone Allumé
Dual Zone Fermé
Shopping TriMode
Shopping TriMode Allumé/Fermé
Shopping TriMode Fermé
Shopping TriMode Allumé
Temps Shopping
Régler l'heure: 1
Vacation TriMode
Vacation TriMode Allumé/Fermé
Vacation TriMode Off
Vacation TriMode On
Durée Vacation
Régler les jours: 1
Refr. Bouteilles
Temps de refr.
Régler l'heure: 20 min
Refr. Bouteilles Allumé/Fermé
Refr. Bouteilles Fermé
Refr. Bouteilles Allumé
Mode Sabbath (Optional)
Mode Sabbath Fermé
Mode Sabbath Allumé

15.2 Réglages







13-03-2014

EN

Fhiaba srl is constantly researching new way to improve the features and the design of their products, therefore models are often upgraded and reviewed.

FR

Fhiaba est constamment à la recherche de nouvelles solutions pour améliorer les caractéristiques et le design de ses propres produits et se réserve le droit d'apporter continuellement des modifications à ses modèles.

Fhiaba srl Via Fiumicino, 20 · 33082 · Azzano Decimo · PN · Italy · Tel +39 0434 420160 · Fax +39 0434 420161
E-mail: info@fhiaba.com · www.fhiaba.com · Info Line 800-Fhiaba (800-344222)

B090000208 UL



www.fhiaba.com
Info Line
800 - Fhiaba · (800-344222)